

36.99  
Б 24

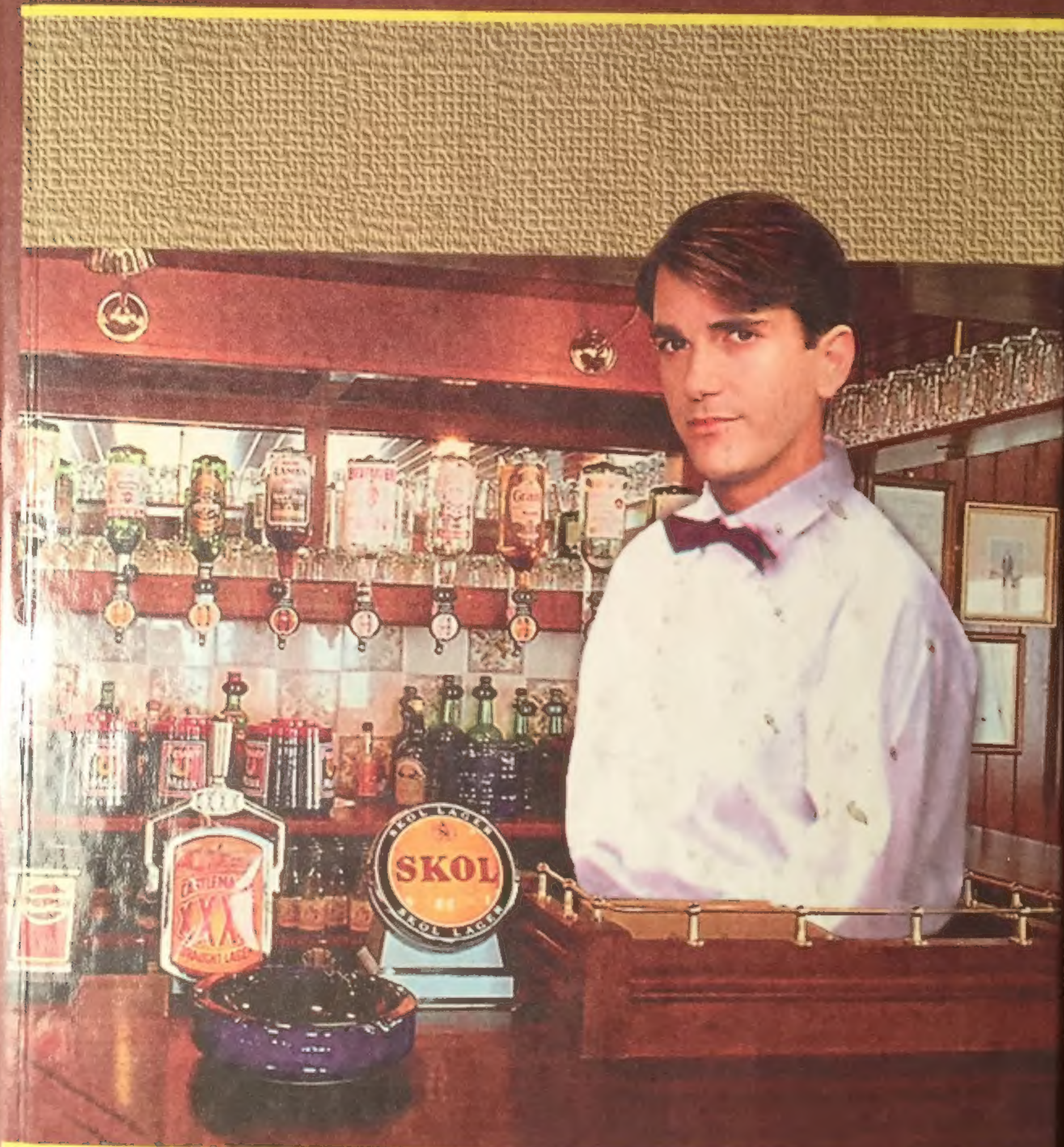
УЧЕБНИКИ



ВЕКА

# Официант — БАРМЕН

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ





158

117947(6)



КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТОК  
СРОКОВ ВОЗВРАТА

КНИГА ДОЛЖНА БЫТЬ  
ВОЗВРАЩЕНА НЕ ПОЗЖЕ  
УКАЗАННОГО ЗДЕСЬ СРОКА

Колич. пред. выдач.

25.03.07.

З ТМО Т. 3.600.000 З. 4660—89



уч

ОФИЦ

Учебн  
професси

государствен  
утвержд  
и профе



36.98  
Б24

УЧЕБНИКИ XXI ВЕКА

**СПИСАНО**

В. А. Барановский

# ОФИЦИАНТ-БАРМЕН

Учебное пособие для учащихся  
профессионально-технических училищ

*Соответствует  
государственному образовательному стандарту,  
утвержденному Министерством общего  
и профессионального образования РФ*

117947(6)

ЦЕНТРАЛИЗОВАННАЯ  
БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА № 1  
Южного административного округа  
г. Ростов

РОСТОВ-НА-ДОНУ  
ФЕНИКС  
2000

АБОНЕМЕНТ

158



ББК 84

О 91

**Барановский В. А.**

**О 91 ОФИЦИАНТ-БАРМЕН.** Учебное пособие для учащихся профессионально-технических училищ. — Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. — 320 с.

Эта книга — ответ на запрос времени. Общественное питание советского типа уходит в историю, на его место приходят предприятия нового типа, в которых клиент должен быть обслужен по другим, европейским, стандартам. Для этого нужны другие официанты, другие бармены — люди, во многом определяющие лицо фирмы. Как ими стать? Об этом и рассказывается в нашей книге.

Для учащихся средних профессионально-технических училищ.

ISBN 5-222-01021-X

ББК 84

© Барановский В. А., Мельников И. В., 2000  
© Оформление, изд-во «Феникс», 2000



## Оглавление

<i>Глава 1. Структура сети предприятий общественного питания</i> .....	3
Типы предприятий общественного питания .....	3
Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям .....	7
Характеристика ресторанов, кафе, баров .....	9
<i>Глава 2. Технологический процесс на предприятиях общественного питания</i> ..	19
Характеристика технологического процесса ..	19
Овощной цех .....	25
Мясной и рыбный цехи .....	29
Горячий цех .....	33
Холодный цех .....	37
Кондитерский цех .....	39
Моечная кухонной посуды .....	42
Раздаточная .....	43
Складское хозяйство .....	45
Бракераж готовой продукции .....	50
<i>Глава 3. Характеристика торговых помещений</i> .....	53
Виды торговых помещений .....	53
Интерьер ресторана .....	57
Оборудование залов .....	66
Буфеты .....	72
Бар .....	74
Касса .....	77
Сервизная .....	79
Моечная столовой посуды .....	81



<i>Глава 4. Меню</i> .....	83
Назначение и правила составления меню .....	83
Виды меню .....	90
<i>Глава 5. Столовая посуда, приборы и белье</i> .....	95
Столовая посуда .....	95
Столовые приборы .....	106
Столовое белье .....	109
<i>Глава 6. Подготовка к обслуживанию посетителей</i> ...	111
Подготовка торгового зала .....	111
Сервировка столов .....	118
Личная подготовка официанта-бармена к обслуживанию .....	122
Правила поведения за столом .....	125
<i>Глава 7. Обслуживание посетителей</i> .....	137
Встреча посетителей и прием заказа .....	137
Получение блюд и напитков .....	142
Техника подачи блюд и напитков .....	144
Подача закусок — общие правила .....	147
Подача холодных закусок .....	149
Подача горячих закусок .....	153
Подача первых блюд .....	155
Подача вторых блюд .....	157
Подача сладких блюд .....	159
Подача горячих напитков .....	161
Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков .....	174
Подбор вин к блюдам .....	181
Подача ликеро-водочных изделий, вин и напитков .....	185
Коктейли и другие смешанные напитки .....	191
Расчет с посетителями .....	203



Глава 8. Специальные формы обслуживания .....	205
Обслуживание в гостиницах .....	205
Организация праздничных вечеров .....	211
Новые формы обслуживания .....	222

Глава 9. Обслуживание приемов и банкетов .....	225
Виды банкетов .....	229
Банкет-прием с полным обслуживанием .....	230
Сервировка банкетных столов .....	234
Обслуживание гостей .....	237
Банкет с частичным обслуживанием .....	241
Банкет-чай .....	243
Банкет-фуршет .....	245
Банкет-коктейль .....	251
Буфет-бар .....	253
Советы бармену .....	254
Правила обслуживания в ресторанах .....	255

Глава 10. Обслуживание иностранных гостей	
и туристов .....	257
Традиционные особенности питания .....	257
Обслуживание в ресторанах .....	259
Характеристика особенностей некоторых	
иностранных кухонь .....	264
Алжирская кухня .....	264
Английская, американская и канадская кухня ..	265
Арабская кухня .....	267
Болгарская и югославская кухня .....	268
Венгерская кухня .....	269
Индийская кухня .....	271
Индонезийская кухня .....	273
Иранская кухня .....	274
Итальянская кухня .....	275
Немецкая кухня .....	277



Польская кухня .....	278
Румынская кухня .....	280
Скандинавская кухня .....	281
Французская кухня .....	283
Чешская кухня .....	288
Южноамериканская кухня .....	289
Японская кухня .....	292
Обязанности официантов при обслуживании иностранных туристов .....	293
<i>Глава 11. Потребительский спрос и реклама .....</i>	<i>295</i>
Изучение потребительского спроса .....	295
Реклама ресторанов .....	300
<i>Глава 12. Охрана труда .....</i>	<i>307</i>
Предохранительные устройства, ограждения, сигнализация .....	308
Техника безопасности в работе официанта-бармена .....	310
Меры пожарной безопасности .....	312



## СТРУКТУРА СЕТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

.....

### Типы предприятий общественного питания

Все предприятия общественного питания по производственно-торговому признаку и с учетом организации технологического процесса делятся на два основных типа: заготовочные и доготовочные.

*Заготовочные* — это механизированные предприятия типа фабрик, перерабатывающие сырье и выпускающие полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий. Их отличительная особенность — поточность производства полуфабрикатов, дающая возможность рационально использовать высокопроизводительное оборудование, перерабатывать значительные объемы сырья и обес-



печивать полуфабрикатами большое количество столовых, ресторанов, кафе, закусочных и т.п. К ним относятся специализированные цехи по производству полуфабрикатов, фабрики-кухни, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов и др. Среди этой категории можно выделить предприятия, работающие с полным циклом — они выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, собственные торговые залы. К таким предприятиям относятся комбинаты питания, рестораны.

Фабрика кулинарных изделий и полуфабрикатов — крупное механизированное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий. Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

Цехи такой фабрики оснащены современным высокопроизводительным оборудованием, в них функционируют поточные линии по очистке и сульфитации картофеля, по производству салатов, винегретов, овощных котлет, жарению картофеля до полуготовности, и др. При фабриках-заготовочных могут быть организованы и подсобные производства, занимающиеся производством крахмала, кваса, фруктовых вод, мороженого.

Фабрики-кухни — крупные механизированные предприятия, выпускающие кулинарные и кондитерские изделия для доготовочных предприятий. В здании фабрики-кухни могут находиться столовая, ресторан, кафе, магазин кулинарии. При фабрике могут быть специа-



лизированные цехи по производству охлажденных и быстрозамороженных блюд.

Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. В столовой-заготовочной может быть организовано питание посетителей в торговых залах.

Объем производства и мощность столовой-заготовочной значительно меньше вышеназванных предприятий.

Кулинарная фабрика производит индустриальным методом готовые блюда, расфасовывая их с специальные лотки, пакеты. На этих фабриках, как правило, очень высокий уровень механизации производства, они оснащены поточными и автоматическими линиями, оборудованием непрерывного действия. Продукция поставляется на предприятия, где нет своих производственных мощностей или они недостаточны.

Комбинат по производству полуфабрикатов — наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания. Все производственные цехи комбината оснащаются современным технологическим и холодильным оборудованием, работа в них организуется по поточному методу, широко используются разделение труда и специализация рабочих мест. Комбинаты полуфабрикатов перерабатывают в сутки от 15 до 25 и более тонн сырья.

Фабрика быстрозамороженных блюд специализиру-



ется на выпуске готовых блюд, которые поставляются в расфасованном виде на доготовочные предприятия. Блюда замораживают при температуре от  $-38$  до  $-40^{\circ}\text{C}$ . Такие блюда при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  можно хранить в течение нескольких месяцев.

Специализированный цех по выработке полуфабрикатов — это механизированное централизованное производство, обеспечивающее выпуск мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, а также кулинарных изделий для снабжения ими доготовочных предприятий. Реализация полуфабрикатов, выпускаемых цехом, может быть организована и через розничную торговую сеть. Эти предприятия базируются, как правило, при овощехранилищах, мясокомбинатах, крупных холодильных хозяйствах.

Комбинат питания — это крупное объединение, в составе которого есть фабрика-заготовочная, сеть доготовочных предприятий — столовые, кафе, рестораны, магазины кулинарии. Если позволяют мощности, такой комбинат обеспечивает полуфабрикатами предприятия других организаций и магазины розничной торговли. Подобные гиганты создаются на территории крупных промышленных предприятий и объединений.

*Доготовочные* — это небольшие предприятия. В них организуются выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению. Работа на полуфабрикатах сокращает потребность доготовочных предприятий в оборудовании, дает возможность уменьшить площади производственных и складских помещений, высвободить работников, ра-



нее занятых первичной обработкой сырья, улучшить санитарное состояние предприятий. Все это создает условия для роста выпуска продукции без увеличения производственных площадей, для расширения ассортимента выпускаемых блюд и кулинарных изделий, улучшения их качества. Высвобождение площадей производственных помещений, ранее используемых для первичной обработки сырья, и расширение за счет этого площадей торговых залов позволяют увеличить пропускную способность и обеспечить большее количество населения услугами.

В этот разряд входят столовые-догоотовочные и столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусочные, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, буфеты.

### Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям

В зависимости от типа, места расположения, материально-технической оснащенности, характера и объема предоставляемых услуг предприятия общественного питания подразделяют на пять наценочных категорий: люкс, высшую, первую, вторую и третью. Для ресторанов установлены наценочные категории: люкс, высшая, I, II; для кафе общего типа — высшая, I, II; для специализированных кафе — I, II; для баров — люкс, высшая, I, II; для закусочных общего типа — II;



для специализированных закусочных — I, II; для столовых — II, III; для буфетов — I, II, III.

*К категории люкс* относят рестораны и бары, отличающиеся уникальным характером здания и помещений, а также максимальным уровнем комфортности. Эти предприятия оснащены современным инженерным оборудованием, мебелью и посудой, выполненными по специальным заказам, осветительной аппаратурой и т.п.

*К высшей категории* относят рестораны, кафе, бары, которые отличаются наиболее высоким уровнем обслуживания, сложностью ассортимента приготовляемой продукции, высоким классом оформления помещений и современным техническим оснащением.

*К предприятиям первой категории* относят рестораны, включая рестораны при железнодорожных и автовокзалах, аэропортах, морских и речных вокзалах и судах, вагоны-рестораны и купе-буфеты, рестораны при гостиницах; кафе, шашлычные, чебуречные, винные и пивные бары, коктейль-бары (кроме высшей и второй категории); буфеты при крупных зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях.

*К предприятиям второй категории* относятся общие и диетические столовые, закусочные, пельменные, кафе-молочные, вечерние рестораны и кафе на базе столовых, буфеты на вокзалах и перронах, в аэропортах и автовокзалах, выносные буфеты и мармитные тележки.

*К предприятиям третьей категории* относятся столовые, буфеты, предприятия других типов, расположенные как на территории производственных предприятий и учреждений, так и вне ее, обслуживающие ра-



бочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профессионально-технических училищ.

## Характеристика ресторанов, кафе, баров

*Ресторан* — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд. В ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха.

Посетителей в ресторане обслуживают официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда готовят повара высокой квалификации. Официанты ресторанов, где обслуживают иностранных туристов, владеют одним из иностранных языков. Обслуживающий персонал одет в форменную одежду единого образца.

В ресторанах потребителям предоставляются обеды и ужины, а при обслуживании съездов, конференций и т.п. мероприятий обеспечивается полный рацион питания. Рестораны при гостиницах отпускают завтраки. В праздничные дни в ресторанах организуют семейные обеды, дегустации блюд национальной кухни; проводятся вечера, балы, торжества по случаю свадеб и юбилеев.



В ресторанах высшей категории можно заказать блюда, не значащиеся в меню, но описанные в кулинарных сборниках.

Залы оборудуются двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами. В ресторанах высших категорий столы накрывают скатертями. Для ресторанов люкс мебель изготавливают по индивидуальному заказу в соответствии с интерьером помещения.

В ресторанах I и II категорий музыкальное обслуживание осуществляется с применением стереофонической аппаратуры, в ресторанах I категории допускается выступление оркестра или вокально-инструментального ансамбля.

Витрины ресторанов высших категорий оформляют с использованием различных декоративно-отделочных материалов, цветных диапозитивов, световых и оптических эффектов. На витрине — информация о ресторане, его кухне, ассортименте услуг.

В ресторанах категории люкс посетителям предлагают очень широкий ассортимент заказных и фирменных блюд, иногда официанты подают блюда с проведением заключительных операций по их приготовлению на глазах потребителей, заказавших эти блюда.

Столовая посуда и приборы изготавливается также по спецзаказу из нержавеющей стали, высококачественного фарфора и стекла с высокохудожественной отделкой. На предметы из фарфора обязательно наносится эмблема ресторана. Для банкетов и приемов столы сервируют приборами и посудой из мельхиора и хрусталя.

Эмблема или полное название ресторана должна



быть на каждом предмете белья. Посетителям подают влажную горячую салфетку, скатерть меняют после обслуживания каждой группы гостей.

Рестораны высшей категории предлагают посетителям заказные и фирменные блюда — не менее половины ассортимента, кулинарные изделия.

В ресторане высшей категории обязательно наличие банкетного зала, бара, коктейль-холла с барной стойкой. Оформление помещений должно соответствовать названию ресторана и выполнено в одном стиле. От метрдотелей и официантов требуется совершенное владение техникой обслуживания клиентов, а также знание иностранного языка в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. неотъемлемый элемент — фирменная одежда обслуживающего персонала.

Меню ресторанов категорий люкс и высшей должно быть отпечатано типографским способом, а при обслуживании иностранных туристов — на трех иностранных языках. Фирменная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции выполняются из плотной бумаги с глянцевым покрытием.

Рестораны люкс и высшей категории располагаются, как правило, в административных, зрелищных, общественных комплексах, крупных гостиницах, при исторических и архитектурных памятниках, на курортах. В них могут выступать оркестры и ансамбли.

Рестораны I и II категорий располагаются в зонах отдыха, торговых центрах, вблизи мест интенсивного движения транспорта и скопления людей. Рестораны I категории предлагают посетителям заказные и фирменные блюда, рестораны II категории — только за-



казные. К последним относят рестораны на базе кафе и столовых, в них применяется предварительная сервировка столов.

Загородные рестораны, тематические и рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню фирменным блюдам. К ним относят блюда, которые готовит одно предприятие по специально разработанной рецептуре.

Меню в этих ресторанах печатается на машинке и вкладывается в красочно оформленную обложку. Здесь используются металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая посуда, белые и цветные скатерти и салфетки, но допускается сервировка с индивидуальными салфетками.

Рестораны на судах обслуживают пассажиров в пути следования. В них посетителям предлагается полный рацион — завтраки, обеды и ужины. Обслуживают официанты. На крупных пассажирских судах может быть несколько ресторанов, буфетов и баров. Вместимость судовых ресторанов — до 150 мест, столы здесь прикреплены к полу.

Вагоны-рестораны устраиваются обычно в железнодорожных поездах дальнего следования.

Вагон-ресторан состоит из зала, производственного помещения, моечного отделения и буфета. В меню должны быть холодные закуски, первые и вторые блюда, напитки, комплексные обеды, дорожные наборы, соки, минеральные и фруктовые воды. Кроме того, официанты-разносчики продают продукты и изделия вразнос.

*Кафе* — предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.



В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований; ром, ликер, которые подаются к кофе в специальной фарфоровой посуде. В меню кафе могут быть холодные закуски, вторые блюда несложного приготовления (горячие сосиски, яичница и т. д.). Реализуются кондитерские изделия собственного производства, мороженое, коктейли.

В зависимости от ассортимента и контингента потребителей кафе делят на две группы: общего типа и специализированные.

Кафе-мороженое в своем ассортименте должно иметь не менее 4-5 наименований мороженого, коктейли, пунш, черный кофе (до 3 наименований), фруктово-ягодные соки, шампанское. Допускается продажа сухих виноградных вин. В крупных и средних кафе посетителей обслуживают официанты. Готовое, а также мягкое мороженое в кафе доставляется с промышленных предприятий специализированным транспортом. Некоторые предприятия изготавливают мороженое сами на фрезерных установках.

Кафе-молочная — специализированное предприятие для реализации молочных изделий (до 8 наименований), мучных и кондитерских изделий (до 8 наименований), горячих вторых блюд (до 4 наименований) — блинов, пудингов, омлетов, запеканок и др., сладких блюд (до 3 наименований). Не менее 35% в общем выпуске блюд должны занимать блюда, приготовленные из молока и молочных продуктов.

Детские кафе предназначены для обслуживания детей. В ассортименте — молочные, мучные блюда, молочный коктейль, кондитерские изделия, сладкие блюда, отпускаяемые уменьшенными порциями. В оформ-



лении торговых залов используются сюжеты любимых детских сказок. Оснащаются кафе детской мебелью.

Обслуживание в этих кафе осуществляется официантами.

Молодежные кафе предназначены для организации вечернего отдыха молодежи. В них предусматривается сравнительно ограниченный ассортимент вторых горячих блюд несложного приготовления, холодные закуски, горячие и прохладительные напитки, кондитерские изделия, реализуются виноградные вина, мороженое.

*Закусочная* — специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей. В закусочной им предлагаются разнообразные закуски, бутерброды, холодные и горячие напитки, пирожки, горячие блюда несложного приготовления и др. Специализация закусочных (сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.) предполагает реализацию определенных видов продукции, характерной для данного предприятия.

В оформлении торгового зала, форме официантов (в закусочных I категории) должна отражаться специфика предприятия. Например, в блинной форма официантов отделяется русским национальным орнаментом, в шашлычной — содержит восточные элементы одежды, и т. д. Закусочные оснащаются мебелью с гигиеническим покрытием, столы могут быть высокими, без стульев, или обычными, со стульями. В закусочных II категории применяется самообслуживание.

*Бар.* Характерная особенность баров — обслужива-



ние посетителей за барной стойкой. В зависимости от ассортимента реализуемых напитков и закусок бары делятся на пивные, винные, молочные, коктейль-бары и др. В пивном баре к пиву подаются соответствующие этому напитку холодные (в наборе) и горячие закуски. Обслуживание осуществляется официантами; допускается и самообслуживание. В винном и коктейль-баре к винам и смешанным напиткам подаются фрукты, кондитерские изделия, специальные закуски. Обслуживание осуществляется барменами и официантами. Ассортимент молочного бара составляют молочные и сливочные коктейли, мороженое с различными наполнителями, взбитые сливки, фруктовые соки, кондитерские изделия, кофе, кулинарные изделия из творожной массы и др.

Коктейль-холл отличается от коктейль-бара только вместимостью зала и разнообразием оборудования.

Размещают бары в административно-культурных центрах, при ресторанах, гостиницах.

В меню баров могут быть и крепкоалкогольные напитки. При организации банкетов-коктейлей в зависимости от сезона готовят холодные или горячие напитки — пунши, глинтвейны, гроги и крюшоны.

Самые распространенные закуски — сырные палочки, канапе, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки, тарталетки. Из кондитерских изделий подаются мелкие пирожные, конфеты, шоколад, цукаты.

Бары категорий люкс и высшей отличаются высоким уровнем художественного оформления залов и технического оснащения. Среди напитков, предлагае-



мых здесь, отечественные и зарубежные изделия, в меню обязательны фирменные блюда.

Встречают и обслуживают посетителей в барах высококвалифицированные метрдотели, официанты и бармены. В барах со своим производством есть повара. Обслуживающий персонал баров, как и в ресторанах, должен быть одет в костюмы и обувь фирменного образца. Обложки меню, другая печатная информационная продукция должна быть на русском и иностранных языках.

В барах I категории бармены и официанты предлагают посетителям фирменные закуски и смешанные напитки. Здесь могут выступать музыкальные ансамбли.

В барах II категории обслуживание ведет бармен за барной стойкой или буфетчик за прилавком. Меню печатают на машинке и вывешивают у барной стойки.

Бары категории люкс и высшей проводят эстрадные концерты и дискотеки. Все бары должны быть оснащены стереофонической аудиоаппаратурой, а бары высшей и I категорий, кроме того, телевизором, игровыми автоматами. Предусматривается в барах и место для танцев.

Диско-бары. В дневное время эти предприятия работают как кафе, по вечерам в них регулярно устраиваются дискотеки.

Посетителям предлагаются разнообразные бутерброды и кондитерские изделия, обязательное блюдо — мороженое.

Залы диско-баров должны быть оформлены современно, с соответствующим освещением и подсветками.



Обязательными элементами оснащения такого бара должна быть мощная музыкальная аппаратура, аппаратура для создания световых эффектов, телевизоры и видеоманитроны. Программу вечера ведут диск-жокеи.

Если говорить о меню, то в диско-барах это прохладительные напитки и легкие закуски, мороженое с различными наполнителями.

Пивные бары специализируются на продаже пива — разливного и марочного в бутылках. Пиво отпускают, используя специальные стойки и краны-дозаторы, к которым оно подается из стационарных емкостей.

Кроме пива посетителям предлагают фруктовые и минеральные воды, продажа крепкоалкогольных напитков запрещается.

В пивных барах подаются горячие и холодные закуски, бутерброды и продукты, которые наиболее подходят к пиву — соленую, копченую и вяленую рыбу, раков, креветок, хрустящий картофель, сушки, галеты, маслины, оливки.

Винные бары или коктейль-бары открывают обычно при гостиницах, ресторанах и кафе. Здесь посетители могут принять легкий аперитив. В качестве закусок предлагаются бутерброды, канапе, тартинки и гренки с различными продуктами, блины с икрой, кондитерские изделия.

Когда такой бар устроен в зале большого ресторана, его называют «бар-аперитив». Здесь гости перед началом приема могут выпить кофе, побеседовать.

Гриль-бары располагаются чаще всего в старой, центральной части города, где сосредоточены самые разные магазины, в местах массового отдыха, при ресто-



## ОФИЦИАНТ-БАРМЕН

---

ранах. Здесь можно быстро перекусить. Посетителям предлагают цыплят на вертеле, шашлыки, бифштексы, сосиски, тартинки, картофель фри. Причем, блюда готовятся на глазах клиентов. Здесь бармен работает еще и в качестве повара — готовит блюда из полуфабрикатов.

Посетители могут располагаться либо за столиками, либо на высоких табуретах.

ТЕХНОЛО

НА

ОБЩЕ

тех

В обществе  
организации пр  
обработки сыр  
ции; приготов  
ее реализация  
незначительно  
ра, по характе  
приятна с пол  
дом.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

.....

## Характеристика технологического процесса

В общественном питании разделяют три формы организации производства: производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации; приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с полным и неполным технологическим циклом.



На предприятия общественного питания поступает сырье, полуфабрикаты и готовая продукция. *Сырье* — это продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья — приготовление блюд — реализация. *Полуфабрикаты* — это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности. *Готовая продукция* — блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья и сроков реализации готовой кулинарной продукции.

Спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания меняется в зависимости от целого ряда факторов (сезона, продажи тех или других продовольственных товаров в магазинах и т. д.). Поэтому для правильного определения объема производственной программы и ассортимента выпускаемой продукции необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил



санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Немаловажным фактором, определяющим характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.



Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. Заготовочные — это овощной, мясной, рыбный и птицегольевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности — овощной и мясо-рыбный. К доготовочным относятся горячий и холодный цехи, к подсобным — цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к вспомогательным — раздаточные, хлеборезки, котломойки.

На крупных предприятиях кондитерский цех работает самостоятельно, независимо от кухни.

Оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием — основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстояние между машинами и аппаратами — от 0,7 до 1,0 м, а между оборудованием и стеной — 0,7 м; расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами — 1,2—1,5 м, и т. д.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий показала, что наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания линей-



ный принцип размещения оборудования. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название секционного модулированного оборудования.

Линейный принцип расстановки различных видов секционного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность создать лучшие условия работы для обслуживающего персонала, обеспечивает удобства для движения внутрицехового транспорта.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3—3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Потолки должны быть побеленными.

В качестве полов используют метлахскую плитку, релин, фенолит и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

Для создания необходимых условий труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16—18°, в горячем цехе — 22—25°С. Специальные вентиляционные системы обеспечивают удаление перегре-



того воздуха, паров и отходящих газов. С этой целью устанавливают вытяжную механическую вентиляцию и приточно-вытяжную. При вытяжной вентиляции свежий воздух удаляется из помещений вентилятором, а свежий поступает через поры стен или специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки. При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток. Такая установка состоит из каналов и вентиляторов, а засасывание воздуха происходит при помощи системы, снабженной очистительными устройствами, нагревателями и увлажняющими устройствами.

При использовании вытяжной вентиляции отсос воздуха из производственных помещений более сильный, чем из торговых залов, поэтому движение воздуха из зала идет по направлению к кухне. Однако нередко для производственных помещений ресторана (кухни, моечной, холодного цеха) вентиляции вытяжными каналами недостаточно. Выделение большого количества тепла, испарений, влаги машинами и устройствами требует применения механической приточно-вытяжной вентиляции. Вентиляционные вытяжки должны быть расположены над источником парообразования и тепла. Над основной кухонной плитой устраивают вентиляционный навес, отводящий испарения и тепло, образующиеся во время приготовления пищи.



В производственных помещениях некоторых современных предприятий для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха применяют автоматические установки для его кондиционирования.

Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой, канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

## Овощной цех

Обычно первым среди заготовочных цехов называют овощной.

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление полуфабрикатов для собственного производства, а также для доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии и мелкорозничной торговли.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных на крупных предприятиях или при овощных базах (овощехранилищах) и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать по-



точные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, дочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку.

Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов. Так, лук и капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Особенности обработки овощей различных видов диктует необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Моют картофель и корнеплоды в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где кар-



тофель очищается, а затем производится его дочистка.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях — машины периодического действия.

Для очистки картофеля можно использовать термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается; при термическом, кроме того, картофель не так быстро темнеет, качество обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях крупного производства при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для дочистки овощей есть два отверстия: одно для отходов, другое для очищенного картофеля. Под эти отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной дочистки.

Инструменты для очистки картофеля: специальный



нож с коротким лезвием (длиной 6-7 см и шириной 2-2,5 см), имеющий скошенный конец; желобковый нож (длиной 18 см с ручкой), короткий широкий нож-скребок (длиной 17 см).

Дочищенный картофель хранят в воде или подвергают сульфитации. Для сульфитации картофеля используется машина МСК-1 или ванна с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывается бисульфитом натрия, а затем промывается. Корнеплоды после дочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов — нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.

В овощном цехе необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующему. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам за-



прещается опускать руки в рабочие камеры картофеле-  
чисток и овощерезок. Пусковые устройства машины  
должны быть закрыты, а машины — иметь исправное  
заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в  
машину допускается емкостью не более 8—10 кг. Пе-  
реноска грузов для женщины разрешается весом не бо-  
лее 20 кг.

В цехе должна поддерживаться температура не ниже  
15°C. Для обеспечения требований санитарного режи-  
ма необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

## Мясной и рыбный цехи

Назначение мясного цеха — производство полуфаб-  
рикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и  
дичи. На предприятиях с большим объемом производ-  
ства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие  
предприятия общественного питания, для мясного цеха  
выделяют отдельное помещение.

На предприятиях небольшой мощности с закончен-  
ным циклом производства обработка мяса и рыбы мо-  
жет осуществляться в одном помещении, при обяза-  
тельном соблюдении требований санитарного режи-  
ма.

Предприятиям общественного питания мясо неред-  
ко поступает замороженным. Поэтому первая опера-  
ция технологического процесса обработки мяса — де-  
фростация, т. е. оттаивание. Для этого используют спе-  
циальные камеры и дефростеры, где туши хранят в  
подвешенном состоянии при плюсовой температуре.



Оттаявшие туши перемещают в цех по подвесным путям. В цехе туши обмывают теплой водой: на крупных предприятиях — щеткой-душем в специальном помещении, на мелких — в ваннах травяными щетками. Обсушивают туши, используя вентилятор или хлопчатобумажную ткань.

Следующая операция — разруб туши на части — осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и пожом-рубак. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи; малым нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производятся обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора.

Обвалка мяса — подрезка мякоти и снятие ее с кости — производится при помощи большого и малого обвалочных ножей. Зачистка мяса и нарезка его на порции — при помощи большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним — мелкие и снимают филе, малым зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителем РМ-1 или тупкой.

Для приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом; на мелких — универсаль-



ные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.

Для обработки птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших отводятся специальные рабочие места.

В рыбном цехе осуществляют первичную обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Оттаивают рыбу в дюралюминиевых ваннах или ваннах из углеродистой стали (луженых) с двумя отделениями, в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванны проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.



Приготовление рыбных полуфабрикатов осуществляется на отдельном столе, где должны находиться разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных — универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу — 6 ч.

Как отмечалось, на мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении — мясо-рыбном цехе. Основное требование при организации работы такого цеха — обеспечение раздельной обработки мясных и рыбных продуктов и раздельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.

При работе на мясорубке мясо в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после ее выключения. Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. При обвалке мяса работникам следует использовать предохранительные кольчужки. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены: углы производственных столов и ванн должны быть закругленными. На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.



## Горячий цех

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Здесь осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, выпекаются и кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

На крупных предприятиях в горячих цехах могут быть два отделения: суповое — для приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.

В суповом отделении приготовление первых блюд начинается с варки бульонов. Для приготовления бульонов и супов применяют электрические и газовые котлы емкостью 20, 40, 60, 125 и 250 л, паровые — емкостью 125 и 250 л, наплитные котлы из нержавеющей стали емкостью от 15 до 60 л, и др.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирающую машину; для пассерования овощей — электрические сковороды, для снабжения горячей водой — кипятильники непрерывного действия.



Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

В ресторанах в связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др.

При организации рабочих мест поваров в горячем цехе современных предприятий общественного питания используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки используют различные варианты расстановки секционного оборудования. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу.

Для приготовления первых блюд наряду с котлами различной емкости устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонти-



рованной ванной и приспособлениями малой механизации.

В соусном отделении готовят вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

До недавнего времени основным оборудованием соусного отделения была газовая, газовая или электрическая плита. Сейчас все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура — электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жарения продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование.

Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место.

При централизованном приготовлении соусов на крупных предприятиях используют варочные котлы, протирачные машины, электросковороды, в небольших столовых соусы варят в наплитной посуде.

При организации рабочих мест в соусном цехе учитываются степень разделения труда, специализированное оборудование, объем и ассортимент выпускаемой продукции.

На крупных предприятиях, оснащенных современным специализированным оборудованием, где есть возможности для четкого разделения труда, рабочие места размещают по ходу технологического процесса, что-



бы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара — это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

В ресторане при размещении рабочего места учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.

Большие преимущества при организации рабочих мест поваров, приготовляющих вторые блюда, дает использование секционного оборудования с линейной установкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд komponуют из следующих секций: плиты со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специального жарочного шкафа. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд; производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

Работу горячего цеха в ресторане возглавляет повар 6 разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответствен-



ных за приготовление вторых блюд, несколько поваров 5 и 6 разрядов, не считая бригадира.

## Холодный цех

Назначение холодного цеха — приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Основные операции, осуществляемые в цехе, — нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

В связи с тем, что в цехе готовят блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование — шкафы достаточной



емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и льдогенератор.

Основное оборудование холодного цеха — универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также ветчино-колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом.

В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой.

Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты — яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

В ресторанах из сладких блюд готовят желе, муссы, компоты, реализуют консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки и др. Для их приготовления необходимы специальный инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем месте повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протираания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.



При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе имеется горка для специй и приправ и весы. Справа размещают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов.

В крупных ресторанах готовят мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризер. В небольших ресторанах реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов.

Руководит работой в холодном цехе бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество. Повара 6 и 5 разрядов готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4 разряда готовят продукты — варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

## Кондитерский цех

Назначение кондитерского цеха — производство мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты, доготовочные предприятия.



В состав цеха входят тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, мочная для яиц, посуды, тары, экспедиция. Кроме того, в ресторанах предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, мочную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: просеивание муки и приготовление (замес, брожение) теста, разделка (формовка) изделий, выпечка, оформление (отделка) кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков.

В тесторазделочном отделении замешивают тесто и подготавливают необходимые полуфабрикаты. Предварительно (лучше в отдельном помещении) просеивают муку, на крупных предприятиях для этой цели используют специальную машину, на мелких муку просеивают вручную с помощью сита.

Для замеса теста используются тестомесильные машины. В мелких цехах для этой цели применяют универсальный привод со взбивалкой. Для брожения дрожжевого теста используются передвижные дежи, на некоторое время размещаемые у кондитерских печей.



Для разделки и формовки кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте кондитера должны быть производственный стол, ларь для муки, передвижная дежа с тестом, весы, ящик для ножей, передвижные стеллажи с кондитерскими листами для подготовленных изделий.

Раскатка теста осуществляется с помощью тестораскаточной машины, которая позволяет получить слой теста требуемой толщины. На рабочем месте должен быть холодильный шкаф для охлаждения масла, а также теста при изготовлении слоеных изделий.

Для приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки устанавливают небольшую плиту (газовую или электрическую) и используют мясорубку, протирачную машину (от универсального привода).

Выпечка кондитерских изделий осуществляется в кондитерских и пекарских шкафах. Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах можно поддерживать определенный режим.

Для оформления кондитерских изделий используют отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.



Кондитерскому цеху положено иметь свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют с содой, затем ополаскивают 2%-ным раствором хлорной извести. Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к бактериальному обсеменению. Поэтому этот инвентарь обрабатывают в автоклаве, затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

## Моечная кухонной посуды

На всех предприятиях общественного питания моечную кухонной посуды располагают рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которые ставят посуду, поступившую для мытья; тара для пищевых отходов, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.

Использованная посуда, поступающая в моечную, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моечных средств. Затем во втором отделении вымытая посуда ополаскивается горячей водой (90°C). Если на стенках сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в ведра с крышками, а затем



доставляют их в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

Так же, как посуду, моют разделочные доски, затем их обдают кипятком.

Пищеварочные котлы обрабатывают водой при температуре  $50^{\circ}\text{C}$  с применением щеток и ополаскивают горячей водой не ниже  $70^{\circ}\text{C}$ . Разрешается использовать моющее средство типа «Прогресс».

На небольших предприятиях кухонную посуду моют в моечной столовой посуды. Для этого устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.

## Раздаточная

Раздаточная — связующее звено между производством и торговым залом. На предприятиях, где посетителей обслуживают официанты, раздаточную располагают на производственной площади. Она должна быть удобно связана с кухней, буфетом, хлеборезкой, моечной столовой посуды, холодным цехом; иметь достаточную ширину для нормального движения официантов с подносами и тележками. В этом случае раздаточная отделяется от торгового зала капитальной стеной или раздвижной перегородкой.

На предприятиях с самообслуживанием посетителей раздаточные могут располагаться как на площади горячего цеха, так и в торговом зале.

Для обеспечения удобства работы официантов и раз-



датчиков и сохранения требуемой температуры блюд в горячем цехе устанавливают тепловые шкафы, в которые помещают посуду для подачи горячих блюд. Рекомендуется также установка льдогенераторов, которыми могли бы пользоваться официанты.

Для отпуска блюд используется определенная посуда. Первые блюда в ресторанах отпускают в мельхиоровых суповых мисках емкостью от одной до трех и более порций. Бульоны и пюреобразные супы отпускают в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используют мельхиоровые блюда на одну, две, три порции. Блюда с соусом отпускают в круглых блюдах с крышками — баранчиках, холодные блюда и закуски — в фарфоровых блюдах.

Некоторые вторые блюда отпускают в мелких тарелках. Официант, получая блюдо от раздатчика, должен обратить внимание на его оформление. Внешний вид блюда должен быть эстетически привлекательным, вызывать аппетит, основной продукт — располагаться против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков, например мяса, раздатчик укладывает их так, чтобы они покрывали длины друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. При сложном гарнире следует обратить внимание на сочетание цветов отдельных компонентов гарнира, например различных по окраске овощей и свежей зелени.

Работа раздаточной должна быть построена таким образом, чтобы обеспечить отпуск продукции в свежем виде, определенного веса и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске не должна быть ниже  $75^{\circ}$ , вторых —  $65^{\circ}$ , со-



усов —  $75^{\circ}$ , холодных и сладких блюд —  $7-14^{\circ}$ , заказных (порционных) блюд —  $80-90^{\circ}\text{C}$ . На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, температура первых и вторых блюд должна быть выше на  $10^{\circ}$ .

Установлены определенные сроки хранения готовых блюд на раздаче, которые определяются необходимостью не только соблюдения санитарных требований, но и сохранения вкусовых качеств. К началу часов пик в холодном цехе должны быть подготовлены и оформлены овощные гарниры различных видов для бесперебойного поступления их на раздачу предприятия.

Рабочие места раздатчиков должны быть оснащены необходимым оборудованием и инвентарем. В ресторанах, где в большинстве случаев блюда отпускаются с плиты, на раздаточном прилавке, расположенном на некотором расстоянии от плиты, размещают горку для специй и приправ, посуду, требующуюся для отпуска блюд, раздаточный инструмент — разливательные ложки емкостью  $0,5 - 0,25$  л, соусные ложки емкостью  $25 - 30$  см<sup>3</sup>, вилки со сбрасывателями, лопатки, щипцы, двухкилограммовые циферблатные весы.

## Складское хозяйство

В состав складского хозяйства предприятий общественного питания входят охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрика-



тов, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, овощей, помещения для хранения инвентаря, белья и других предметов материально-технического оснащения.

Площади складских помещений определяются в зависимости от характера работы предприятия. Например, в ресторанах, работающих на сырье, охлаждаемые камеры, а также кладовые для хранения сухих продуктов должны иметь большую площадь, чем на доготовочных предприятиях, где нет необходимости в хранении сырья. На небольших предприятиях (не более 50 мест) различные скоропортящиеся продукты могут храниться в одной камере, но в специально отведенных для каждого вида продуктов местах. На крупных предприятиях мясные, рыбные, гастрономические продукты должны храниться в отдельных камерах. В ресторанах обычно есть отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.

Заготовочные предприятия, снабжающие полуфабрикатами доготовочные, должны иметь в своем составе экспедиции с охлаждаемыми камерами для кратковременного хранения продукции перед отправкой.

К размещению складских помещений предъявляются определенные требования. Они должны быть расположены на одном уровне, причем при планировке предусматривается удобная связь с производственными цехами. Складские помещения (кладовые) оборудуют стеллажами, шкафами, ларями, закромами, подтоварниками, весами. В охлаждаемых камерах должны быть



подтоварники, передвижные стеллажи, решетчатые полки, подвесные балки с крючьями.

При хранении различных групп товаров в складских помещениях поддерживаются определенный температурный режим и соответствующая влажность. При размещении продуктов в кладовых необходимо соблюдать определенные правила. Продукты не следует размещать вблизи водопроводных труб, отопительной системы, охлаждающих устройств. От стен и пола продукты располагаются на расстоянии не менее 20 см.

Помещения для хранения продуктов должны соответствовать определенным санитарным требованиям. Стены и потолки кладовых — гладкие и легко поддающиеся санитарной обработке. В неохлаждаемых кладовых допускается как естественное, так и искусственное освещение, в кладовых для хранения овощей — только искусственное. В кладовых небольших предприятий может быть естественная вентиляция, в кладовых предприятий, где более 100 мест, — приточно-вытяжная.

При хранении товаров должны учитываться их свойства и специфические особенности: гигроскопичность, легкость восприятия запахов, возможность изменения качества под влиянием солнечного света. Необходимо обеспечить допустимое товарное соседство. Не разрешается совместное хранение товаров с острым запахом — например, рыбы вместе с товарами, легко воспринимающими этот запах (фрукты, чай и др.). Сырье и готовую продукцию хранят отдельно.

Мясо (туши), остывшее и охлажденное, хранят подвешенным на луженых крючьях на подвесном пути или



на вешалках, мороженое — в штабелях. Для хранения мороженой птицы используют стеллажи, охлажденной — ящики, для хранения охлажденной рыбы частиковых пород — корзины или ящики, куда добавляют дробленый лед. Осетровая рыба хранится подвешенной на луженых крючьях.

Определенные требования должны соблюдаться при хранении молочных продуктов. Их хранят в охлаждаемой камере при температуре от 1 до 6°C и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Сливочное масло хранят на полках стеллажей, в таре или кусками в пергаменте; сыры — головками, уложенными на полках так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Творог, сметану хранят в бочках с крышками, молоко — в таре, в которой оно поступило. Гастрономические товары — колбасу, сосиски — хранят подвешенными на луженых крючьях или в обитых оцинкованным железом ящиках.

Картофель и овощи хранят в подвальных помещениях с искусственным освещением (при температуре воздуха от 2 до 5°C и влажности 80—90%, в закромах слоем не выше 1,5 м или в ящиках; соленые огурцы — в бочках; квашеную капусту — в бочках под гнетом; ягоды, фрукты, салат, щавель, лук зеленый — в ящиках, корзинах, решетках.

Бутылки с вином, минеральной водой хранят в горизонтальном положении в шкафах с раздвижными дверцами или в ящиках; ликеро-водочные изделия, безалкогольные напитки — штабелями, по шесть ящиков в высоту. Температура воздуха должна быть от 8 до 15°C, а влажность — 70—75%. Бутылки с вином про-

Продукты  
мясные .....  
рыбные .....  
молочно-жирные .....  
гастрономические .....  
молоко .....  
овощи .....  
зелень .....  
фрукты, ягоды .....  
хлебобулочные .....  
Сырье от ресторана, в Во время при



сматриваются в кладовой с помощью специального светового экрана.

Складские помещения должны быть оснащены разнообразными инструментами: поварскими, гастрономическими, сырными ножами, ножами-рубаками, мясными топорами и пилами, деревянными лопатками, ложками из нержавеющей стали, овоскопами, инструментом для вскрытия тары и др.

Сроки хранения сырья в складских помещениях ресторана зависят от его типа, района расположения, расстояния от продуктовых баз, климатических условий данной местности.

Продукты:	Сроки хранения (дн.)
мясные .....	2—3
рыбные .....	1—2
молочно-жировые .....	1—3
гастрономические .....	2—5
молоко .....	0,5
овощи .....	5—10
зелень .....	1
фрукты, ягоды .....	1—2
хлебобулочные изделия .....	1

Сырье отпускают со склада в производственные цехи ресторана, в филиалы и буфеты на основании заявки. Во время приемки получаемых со склада продуктов про-



веряют их соответствие накладной по ассортименту, массе и качеству.

В крупных ресторанах установлены графики отпуска товаров со склада, работники склада заранее подготавливают товар.

Перегружать продукты из тары поставщика в чистую промаркированную внутрицеховую тару надо непосредственно в камере. Запрещается завозить или приносить в цехи продукты в таре поставщика.

## Бракераж готовой продукции

Бракераж — постоянный контроль за качеством приготовления пищи. Он подразделяется на ведомственный, административный и личный.

Ведомственный проводит специальная комиссия вышестоящей организации. Члены комиссии периодически дают оценку качеству пищи, приготовляемой на том или ином предприятии.

Административный бракераж проводит заведующий производством или его заместитель. В течение рабочего дня качество приготовления пищи контролируют бригадиры-повара.

Одной из важных форм контроля качества блюд в ресторанах являются посты качества и контроль качества на раздаче. Посты качества возглавляют бригадиры-повара, контролирующие качество приготовления блюд и их выход. Члены комиссии сначала изучают меню, технологические и калькуля-



ционные карточки. Сначала проверяется масса готовых изделий. Качество блюд и кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции, цвету. В результате этих исследований изделиям выносят оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получают изделия, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией. Это означает, что по вкусу, цвету, запаху, консистенции они соответствуют установленным показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, которые приготовлены с соблюдением рецептуры, обладают отличными вкусовыми показателями, но имеющим мелкие отклонения: нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах; недосоленные или пересоленные и т.п.

Оценку «удовлетворительно» ставят блюдам, пригодным для продажи без переработки, но со значительными недостатками: нарушением соотношений компонентов, входящих в состав блюда или кулинарного изделия; присутствием постороннего запаха и привкуса. Пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие форму, подгоревшие, недоваренные или недожаренные — эти блюда отправляют на доработку или бракуют.

Как правило, повара 5 и 6 разрядов сами являются контролерами и гарантируют высокое качество блюд. Повара, имеющие право личного бракеража, каждые три года проходят пересаттестацию. Лише-



ние права личного бракеража может наступить по требованию комиссии по качеству.

В ресторанах заведены специальные бракеражные журналы, в которые комиссии качества вносят свои замечания.

Не реже 2-3 раз в месяц блюда и кулинарные изделия направляют в санитарно-пищевую лабораторию для исследования полноты закладки продуктов и их доброкачественности.

ХАРАКТЕР

Виды

В ресторанах к  
ных торговых за  
тейль-холлы, бар  
пу торговых пом  
основной, кофе  
собные помеще  
посуды.

В ресторанах  
димо предостав  
ду, вымыть рук  
Поэтому на пре  
ис есть вестибю  
зал. Для того



..... **ГЛАВА 3** .....

## **ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ**

.....

### **Виды торговых помещений**

В ресторанах к торговым помещениям, кроме обычных торговых залов, относятся банкетные залы, коктейль-холлы, бары, залы ожидания (аванзалы). В группу торговых помещений входят также касса; буфеты — основной, кофейный, а также буфет-хлебрезка; подсобные помещения — сервизная и моечная столовой посуды.

В ресторанах, столовых, кафе посетителям необходимо предоставить возможность снять верхнюю одежду, вымыть руки, подождать, пока освободится место. Поэтому на предприятиях общественного питания обычно есть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал. Для того чтобы посетители могли поправить пе-



ред входом в зал прическу, осмотреть свой костюм, в вестибюле размещают зеркала.

Площадь вестибюля должна быть строго пропорциональна площади зала ресторана, а интерьер — соответствовать характеру ресторана. Вестибюль просторный, чтобы не создавалось ощущения тесноты, площадь ресторана равняется примерно четверти площади зала. В зависимости от площади вестибюли различают: малый, большой и аванзал. Эти помещения могут быть отделенными от зала или проходными. В них посетитель должен найти информацию об услугах, которые предоставляет ресторан, и указатели.

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, туалетные комнаты — несколько дальше, по пути движения посетителей к торговому залу. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей. Современные гардеробы оборудуют секционными металлическими двухсторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками — не менее 70 см.

При приеме одежды у посетителей гардеробщик обязан сразу же вручать им номерки и только потом вешать одежду. Это ускоряет процесс обслуживания и предотвращает возможные недоразумения. При уходе из ресторана сначала подают пальто, а потом только головной убор.

В комнате для курения размещают мягкую мебель и пепельницы. Для удаления дыма комната должна быть оснащена интенсивной вентиляцией.



Ожидая друг друга, посетители могут посидеть, отдыхая в аванзале. Оформление его должно быть органически связано с декоративным решением торгового зала. Это помещение оборудуют только самым необходимым: несколько кресел, диванов, журнальные столики, цветочницы, ковер. Кресла в аванзале специально приспособлены для отдыха: с подлокотниками и высотой сиденья меньше, а глубиной больше, чем кресла в торговом зале. Иногда используют кресла, вращающиеся на опоре. Диваны могут состоять из отдельных секций — сидений.

В аванзале иногда ставят банкетки — сиденья с мягкой подушкой без спинок. Они сочетаются с креслами и диванами, но иногда в современных ресторанах аванзал меблируют только банкетками и журнальными столиками.

Журнальные столики используют прямоугольной, круглой, овальной, треугольной формы. Ставят комбинированные столы-цветочницы или скамьи-цветочницы. Они обычно низкие, в виде квадрата или прямоугольника.

Туалетные комнаты снабжены горячей и холодной водой, обеспечены туалетным мылом, сушильными электрополотенцами и зеркалом. Кроме того, могут быть индивидуальные салфетки для рук, а туалетные кабины снабжены туалетной бумагой и озонаторами. Желательно иметь в туалетной комнате одежные и обувные щетки или автомат для чистки обуви, а также автомат для одеколона.

Зал ресторана — это основное помещение, где обслуживают посетителей. Архитектурой, декоративны-



ми элементами, уютной обстановкой зал ресторана должен оказывать благоприятное психологическое воздействие на посетителя. Сочетание окраски стен, потолка, пола, формы и цвета мебели, оригинальное ненавязчивое освещение — все должно вызывать у клиента желание еще раз посетить это заведение.

Но прежде всего зал должен быть удобным и привлекательным, посетитель должен чувствовать себя уединенным. В ресторанах люкс и высшей категории посетитель должен считать свой столик самым удобным из всех.

Психологи утверждают, что комфортный зал — освещение, акустика, вентиляция, красиво сервированный стол, искусно сложенные салфетки, живые цветы на столах, негромкая музыка — создает у клиентов хорошее настроение.

Разумеется, в создании ощущения уединенности и комфорта решающую роль играют освещение, акустика зала. Если зал заполняется только в обеденное и вечернее время, его можно разделить на несколько частей, что даст возможность создать атмосферу интимности. Наиболее уединенные места зала можно отводить для проведения банкетов.

Зал должен иметь удобное сообщение с раздачей, сервизным буфетом, моечной столовой посуды и буфетом. Это ускорит обслуживание и повысит его качество.

Как правило, раздача сообщается с залом двумя проходами: через один официанты могут пройти на раздачу, а через другой выйти с полученными блюдами в зал. Интересно планировочное решение, когда зал



располагается в двух уровнях: на первом этаже — зал и танцплощадка, на втором — только зал.

Танцевальная площадка может находиться в центре зала или заканчивать перспективу интерьера. Площадку выделяют из окружающего пространства с помощью специального освещения. В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,15 м<sup>2</sup> на одно место, глубина эстрады — 3—8 м.

## Интерьер ресторана

Интерьер — это ансамбль, в котором отдельные элементы связаны единым замыслом.

Понятие интерьера ресторана, как и всякого другого предприятия общественного питания, включает планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых и банкетных залов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования в ресторане, стиль мебели, столового белья и посуды. Красивый, со вкусом решенный интерьер, обеспечивая уютную обстановку и необходимый комфорт, способствует воспитанию эстетического вкуса посетителей.

Один из важных приемов в решении современного интерьера ресторана — деление пространства торгового зала на отдельные зоны, секторы. На смену огромным залам прежних лет, где человек за столиком как



бы терялся в пространстве и не всегда чувствовал себя уютно и непринужденно, пришли небольшие залы с различными формами связи между ними (например, раздвижные стены). В одном большом зале создаются уютные ниши и боксы путем применения невысоких перегородок, цветочниц и т. д.

При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, национальная кухня, особенности обслуживания и некоторые другие факторы.

Интерьеры условно делят на две группы: динамическую и статическую. Для первой группы характерно единство внутреннего объема зала, холла, лестницы, входа и наружной стены. Рестораны такого типа имеют часть зала, как бы вынесенную на свежий воздух. Посетитель, пришедший с улицы, сохраняет эмоционально-психологический настрой, который получил, осматривая, к примеру, архитектурные памятники или созерцая виды природы.

Интерьеры второй группы отличаются замкнутостью внутреннего пространства зала.

Крупным ресторанам свойственна строгость в оформлении залов, что создает атмосферу торжественности и праздничности.

Основной принцип создания интерьера современного ресторана — комплексность оформления, определяющая лицо предприятия, его индивидуальные черты. Широко применяются сборно-разборные модульные конструкции, что позволяет трансформировать внешний вид зала за счет цвета, фактуры покрытий и т. п.

Вместе с тем интерьер ресторанов, баров и кафе не терпит холодных официальных материалов и тонов.



Дерево, поролон, войлочные покрытия создают в помещениях домашний уют.

Оформление интерьера определяется и спецификой ресторана. Рестораны в виде «трактиров», «почтовых станций», «мельниц» сами диктуют характер оформления помещений.

**Мебель.** Существенную роль в интерьере ресторана играет мебель, которая должна гармонировать с его общим характером, отвечать эстетическим требованиям, предъявляемым к ней как к важному элементу интерьера. Форма мебели, ее цвет, расстановка — все это связывается с архитектурным решением зала, его декоративным оформлением.

Мебель может оказывать определенное воздействие на человека, влиять на характер его отдыха, настроение. Поэтому мебель, особенно ресторанный, прежде всего должна быть удобной. Конструирование современной мебели основано на антропометрии, т. е. на изучении размеров и пропорций человеческого тела с целью создания столов, стульев и других элементов меблировки обеденных залов, обеспечивающих наибольшие удобства для посетителей.

В некоторых зарубежных ресторанах для более четкой связи официантов с производством и информировании о готовности заказанных блюд используется световое табло, находящееся в торговом зале. По мере изготовления блюд марочница на своем пульте нажимает кнопку, и на табло в зале загорается номер официанта, заказ которого выполнен. Подобные установки работают теперь во многих ресторанах.

**Вентиляция.** Для создания нормального температурного режима (температура — 16—18°, влажность воз-



духа — 60—65%) в торговых помещениях иногда осуществляется кондиционирование воздуха. Однако чаще всего требующийся температурный режим поддерживается благодаря правильному устройству вентиляции и отопления. Обычно при этом используется общая система приточно-вытяжной вентиляции, причем вентиляционные решетки, выходящие в торговые помещения, должны быть декоративно оформлены. В торговых залах ресторанов, коктейль-барах следует устраивать самостоятельную механическую вентиляцию. Важную роль играет здесь высота помещений. Низкие торговые залы создают необходимость оборудования сравнительно дорогих

Очень важно добиться бесшумной работы вентиляционных установок. Возникновение шума может быть вызвано неправильным выбором номера вентилятора, дефектами его работы или слишком большой скоростью прохождения воздуха в вентиляционных каналах. Заглушить звуки можно специальной обкладкой из звукопоглощающих материалов. Глушение звука достигается также увеличением сечения канала и приданием ему соответствующей формы. Пуск в работу вентиляционных установок должен быть таким, чтобы их мог включить или выключить распорядитель зала.

*Освещение.* Правильный выбор системы освещения, соблюдение гигиенических норм освещенности различных участков зала имеют одинаково большое значение как для посетителей, так и для работников ресторана. Кроме того, освещение играет большую роль и при оформлении интерьера.

В современных ресторанах естественное освещение



зала по одной стороне иногда сменяется двух-, трех- и верхним естественным освещением, чем достигается связь интерьера с окружающим зданием ландшафтом. Чтобы создать видовой обзор местности вокруг ресторана, используются большие оконные витрины. В этом случае с наступлением темноты, когда вид ночного города и окружающей местности будет искажаться отражением внутреннего света, рекомендуется понизить яркость освещения зала или выключить ряд источников света. Одновременно следует увеличить яркость наружного света, например с помощью направленного прожекторного освещения подчеркнуть некоторые выразительные детали окружающей местности.

Свет способен «сделать» помещение более просторным или более уютным, широким или высоким. Он психологически воздействует на человека: может способствовать шумному оживлению или настраивать на тихую беседу, располагать к спокойствию.

Освещение залов имеет свои законы. Когда нужно быстро обслужить, например, участников съезда, форума, фестиваля, включается полный свет. Если посетители не спешат и хотят подольше посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью. При исполнении танцевальной музыки могут быть включены цветные прожекторы и различные иллюзионные приборы освещения (снег, дождь и т. п.). Надо учитывать, что окраска света (теплые или холодные тона) влияет на качество освещения, на вид освещенных предметов, а также и на самочувствие человека.

Освещение, как и все в интерьере, должно гармо-



нирывать с архитектурными элементами залов в дневное и вечернее время.

Самая распространенная система освещения — смешанное или комбинированное освещение. При этой системе весь зал освещается общим, не очень ярким светом, а некоторые места выделяются при помощи дополнительно направленных потоков света. Система смешанного освещения дает возможность при желании варьировать освещенность зала, направление светового потока, создавать дополнительные световые эффекты, включая и отключая светильники.

Для общего освещения торгового зала наиболее целесообразны светильники рассеянного света. Использование таких светильников позволяет достигнуть достаточной равномерности освещения, ослабления теней, равномерного распределения яркости света. Потолки и стены торгового зала должны быть гладкими и светлыми, чтобы отражать значительное количество направленного на них света.

Если потолок в зале гладкий, белого цвета, с достаточно высоким коэффициентом отражения, можно использовать светильники отраженного света. Такое освещение дает более мягкий, равномерный свет, без слепящего действия ярких частей светильников. Как правило, освещение светильниками отраженного света осуществляется при помощи скрытых источников, обычно ламп накаливания, которые располагаются таким образом, чтобы прямой свет не попадал в глаза посетителей, а световой поток, направленный на гладкие белые поверхности потолка или стен, отражаясь, создавал равномерное рассеянное освещение. Лампы накаливания, кроме того, способствуют эффектной «игре»



стеклянной посуды и блеску столовых приборов. Кроме скрытого за картинами или подвесным потолком подвеса, применяются различные решетки и рассеиватели из белых пластмасс или из полосовой жести, окрашенной в белый цвет.

При выборе для освещения люминесцентных ламп большое значение придается цветовому оттенку света. Некоторые лампы дают белый или зеленоватый оттенок, который разлагает красную гамму цвета окружающих предметов. Блюда, освещенные такими лампами, имеют непривлекательный, неестественный вид, поэтому предпочтительнее лампы с теплыми цветовыми оттенками — желтоватым или розоватым.

Светильники должны быть правильно размещены в помещениях ресторана. На случай эвакуации посетителей освещением следует оборудовать коридоры, лестницы и выходы. Плафоны должны быть снабжены стрелкой, указывающей направление выхода.

*Отделочные материалы.* Для оформления торговых залов ресторана сейчас вместо обшивок из дорогих пород дерева и фанерованных поверхностей все чаще применяют облицовочные материалы, полученные на основе синтетических смол. Они прочны, эластичны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, весьма разнообразны по внешнему виду, обладают поверхностью всевозможных цветов и оттенков.

Стены торговых залов иногда облицовывают древесно-стружечными плитами со своеобразной рисунчатой поверхностью. Эти плиты изготавливаются из стружек, связанных синтетическими смолами методом



прессования; после шлифовки и покрытия лаком плиты достаточно тверды и отвечают гигиеническим требованиям. Большой интерес для отделки интерьеров торговых залов представляют материалы из синтетических смол с запрессованными в верхний слой рисунками или панно.

В целях уменьшения шума в зале при отделке стен и потолка рекомендуется применять звукопоглощающие плиты. При универсальном использовании помещения торгового зала могут применяться специальные акустические панели, благодаря которым улучшаются акустические качества зала для проведения в нем концертов, эстрадных выступлений и т. п. Однако применять звукопоглощающие материалы с перфорированной, ребристой и аналогичными поверхностями нужно умело, чтобы не нарушить санитарно-гигиенических норм.

Большое распространение сейчас получили подвесные потолки. Применение звукоизоляционных материалов (перфорированных плит) в подвесных потолках при строительстве или переоборудовании обеденных залов не только способствует значительному (примерно на 85%) снижению уровня шума в здании, но и помогает скрыть электропроводку, вентиляционные воздуховоды и другие коммуникации. Кроме того, в подвесном потолке из перфорированных плит легко и удобно размещается электроосветительная арматура. Наиболее распространенный звукоизоляционный материал — перфорированные древесно-волокнистые плиты; они пористы, легки, покрываются огнеупорным составом, хорошо моются, сравнительно недороги.



Основные требования к полам в ресторанах — ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию. До недавнего времени в большинстве ресторанов были широко распространены паркетные полы. Однако из-за повышенной влажности осенью и зимой они быстро приходили в негодность, а кроме того, требовали тщательного ухода. Чтобы паркетные полы стали влагостойкими, их покрывают бесцветным лаком, который образует водостойкую пленку, сохраняющуюся в течение 1—1,5 года. Эксплуатация паркетного пола, покрытого лаком, значительно легче, однако высокая стоимость и трудоемкий процесс укладки делают применение паркетных полов нерентабельным. Поэтому сейчас во многих ресторанах всю поверхность полов, за исключением танцплощадки, покрывают синтетическим ковром, чаще однотонным. По всей границе с паркетом танцплощадки ковер закреплен латунной полоской шириной 2 см.

Наиболее подходящими для покрытия полов в торговых залах считаются различные рулонные материалы на основе синтетических смол. Рулонный поливинилхлоридный линолеум клеится на любое тщательно выровненное и просушенное основание пола с помощью специальной мастики. Но основание пола должно быть гладким, так как, будучи пластичным материалом, поливинилхлоридный линолеум повторяет на своей поверхности все его неровности.

Для покрытия полов рекомендуется использовать также плиточные материалы (фенолит), асбестосмоляные и релиновые плитки. Покрытие пола плитками дает возможность создать из них определенный



рисунок; в случае необходимости любую из плиток легко заменить. Высокими гигиеническими свойствами и стойкостью к воздействию кислот и щелочей обладают плитки и рулонный материал из релина (резинового линолеума).

Принципам оформления торгового зала аналогичны принципы оформления банкетного зала, предназначенного для устройства приемов, банкетов, свадеб, празднования товарищеских встреч, дней рождения и пр.

## Оборудование залов

Для оборудования торгового и банкетного залов используется специальная мебель: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, в которых размещают запас столового белья и приборов для работы, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для пива и воды.

К мебели, используемой в ресторанах, предъявляются повышенные требования по сравнению с мебелью, на других предприятиях общественного питания. Ресторанная мебель должна не только обладать эстетическими достоинствами, достаточной прочностью, легко поддаваться санитарной обработке, но и обеспечивать максимальный комфорт для посетителя, создавая необходимые удобства для его отдыха.



**Столы.** Ресторанные столы отличаются от столов на других предприятиях общественного питания своими размерами, отделкой, характером использования.

Большие размеры крышки ресторанного стола определяются более полной сервировкой, широким и разнообразным ассортиментом блюд. По традиции, большой стол, уставленный яствами и напитками, символизирует гостеприимство, изобилие, комфорт. Как показала практика, наиболее приемлемая ширина ресторанного стола — 800—1200 мм. Этого вполне достаточно для сервировки и обеспечения удобства посетителей и обслуживающего персонала.

В ресторанах в основном используются столы круглые (диаметром 100 см), квадратные (90 × 90 см) и прямоугольные (85 × 120 и 90 × 80). Прямоугольная форма крышки стола удобна и позволяет экономнее использовать площадь обеденного зала. Так, для того чтобы разместить 12 человек, требуется прямоугольный стол длиной 3,6—4,2 м, который займет площадь около 3,5 м<sup>2</sup>, в то время как круглый стол на 12 человек займет около 5,5 м<sup>2</sup>. Кроме того, прямоугольные и квадратные столы можно при необходимости сдвигать в один ряд. В тех ресторанах, где применяют круглые столы, их обычно размещают в центральной части зала, а прямоугольные — вдоль стен.

Широкое распространение получила в современных ресторанах серия столов Московского мебельного объединения. Их ширина 850 мм и высота 720 мм. Серию составляют: двухместный стол (850 × 700 мм); четырехместный квадратный (850 × 850 мм); прямоуголь-



ный раздвижной (850 × 1200—2040 мм). Длина прямоугольных столов определяется из расчета 670 — 700 мм на человека с учетом возможной ширины кресла 550 — 630 мм. В раздвижном столе три вкладные доски различной ширины, что позволяет использовать его как четырех- или шестиместный. Сочетания столов всех указанных видов при правильной расстановке обеспечат посетителям наибольшие удобства и позволят рационально использовать полезную площадь зала. Так, при сочетании шести- и четырехместных прямоугольных столов можно получить стол на 10 человек. Возможность составления столов в ряды обеспечена их одинаковой шириной и прямыми углами.

В большинстве ресторанов столы покрывают скатертями. Но иногда посетителей обслуживают без скатертей. При этом хорошо отделанную, с красивой текстурой крышку стола накрывают небольшими салфетками. Эти два различных вида обслуживания определяются разницей в материалах и конструкции столов. Ресторанные столы, предназначенные для обслуживания со скатертями, как правило, изготавливаются из древесины. Чтобы обеспечить устойчивое положение предметов сервировки, на крышку стола целесообразно наклеить серое сукно (мягкую ткань) или под скатерть надевать чехол из холста на шнурках или резинке, удобный для смены и стирки. Этот способ рекомендуется также для ресторанов, работающих днем в качестве столовых. Столы здесь обычно покрыты пластиком. Днем посетители обедают без скатертей, а к вечеру на крышки столов натягивают чехлы и накрывают столы скатертями. Однако примене-



ние индивидуальных салфеток вместо общей скатерти более гигиенично и позволяет использовать для покрытия крышек столов эстетически привлекательные декоративные цветные пластики.

К ресторанным столам относятся также банкетные и фуршетные столы. Фуршетный стол несколько выше обычного ресторанный: 1000—1100 мм, ширина 1200—1500 мм. Длина банкетного стола определяется из расчета 60—80 см на человека. При организации банкета могут быть использованы квадратные или прямоугольные обычные обеденные столы. Из них составляют банкетный стол необходимых размеров. Ширина банкетного стола — 1000—1200 мм. Применяются также разборные столы с крышками и складными ножками, которые могут быть использованы для устройства выездных фуршетов и буфетов.

Фуршетные столы применяются в ресторанах главным образом при обслуживании приемов, когда приглашенные едят и пьют стоя. Их можно использовать для накрытия «шведского стола».

Фуршетный стол сервируют заранее. Множество блюд с закусками, бутылок с напитками, тарелок, рюмок, фужеров, столовых приборов, которые ставят на стол одновременно, требуют больших, чем у обычного ресторанный стола, размеров крышки. Наиболее целесообразная ширина фуршетного стола — 1200—1500 мм. Поверхность крышки обивают или накрывают сукном, столы — банкетными скатертями. Стол ставят в длину, в зависимости от количества приглашенных, из расчета: один погонный метр с двух сторон на 8 человек.



*Кресла и стулья.* Ресторанное кресло должно обеспечивать удобное положение человека не только во время еды, но и во время отдыха, беседы.

Кресла обычно несколько шире и глубже стульев, но чрезмерная ширина делает их громоздкими и неэкономичными, особенно в залах, где используются прямоугольные столы, — слишком широкие кресла могут не соответствовать длине стола. Квадратные столы дают большую возможность для применения широких кресел, так как ширина кресла при всех условиях будет меньше ширины стола.

Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими габаритами. Однако, несмотря на определенную экономию места, которую дают полукресла, следует помнить, что достигается это за счет некоторого снижения комфорта.

Чтобы не затруднять работу официанта, высота спинки стула или кресла не должна превышать 90—100 см от пола.

В ресторанах с большими площадями залов рекомендуется применять диваны. Их размещают у стен или в центре, создавая изолированные ложи.

Как правило, в ресторанах подбор столов и кресел к ним зависит от художественного решения интерьера. Лучше всего, когда каркасы столов и стульев (кресел) из одного материала, одинаково обработанного и окрашенного. На практике в ресторанах чаще всего используют деревянные столы (при обслуживании со скатертями) в сочетании с креслами на металлическом основании.

К большим ресторанным столам, накрываемым ска-



тертями, не следует ставить малогабаритные стулья, они кажутся чересчур миниатюрными, а столы — огромными.

Подсобные столы применяются для подготовки блюд к подаче, на них также ставят использованную посуду. Как правило, они изготавливаются из такого же материала, что и обеденные столы в зале. Высота этих столов должна соответствовать высоте обеденных: длина и ширина 500 × 500 или 600 × 800 мм.

Передвижные сервировочные столики предназначены для транспортировки блюд к обеденному столу. Монтируются они на двух, трех или четырех колесах. Есть сервировочные столики со съемными металлическими крышками-подносами (анодированными или окрашенными молотковой эмалью). Сервировочные столики могут быть с электроподогревом. Оптимальная высота их — 720 мм.

*Серванты* (шкафы официантов) предназначены для запаса столовых приборов, столового белья и т. п. Верхняя крышка серванта, оклеенная пластиком (иногда с дополнительной откидывающейся доской), выполняет функции сервировочного стола. В первом ряду сверху в серванте шесть ящиков; четыре из них — для чистых приборов, один — для использованных (с металлической вставкой для переноски приборов); ящик для сбора пробок и т. п.; справа — три ящика для стекла, фарфора и белья; слева — ящик для использованного белья.

Отделка серванта должна соответствовать оформлению мебели в зале. Предпочтительнее скромная, сдержанная отделка, пластик на верхней крышке сер-



ванта цвета обеденных столов в зале (скатерти, пластика, древесины).

Размещают серванты чаще всего в простенках, у колонн и т. д. В небольших залах иногда применяют столы, заменяющие серванты.

## Буфеты

В большом ресторане обычно организуют буфеты трех видов: основной, кофейный и буфет-хлеборезку. Вся продукция из буфетов отпускается официантам.

*Основной буфет* оборудуют для отпуска винно-водочных изделий, воды, пива, фруктов, кондитерских и табачных изделий. Этот буфет обычно располагают в смежном с торговым залом помещении, состоящем из двух отделений: одного для отпуска продукции и другого — подсобного, для хранения товаров. В первом оборудуют прилавок с витриной для показа буфетной продукции. На прилавке должны быть также циферблатные весы и горка с мензурками для дозировки вина и водки.

В буфете должен быть холодильный шкаф с несколькими полками, где поддерживается необходимый температурный режим для хранения напитков, которые при подаче должны иметь различную температуру (шампанское — 5—6°, безалкогольные напитки — 10—12°C). В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров кроме холодильных шка-



фов оборудуют холодильные камеры. Раковину снабжают с подводкой холодной и горячей воды.

*Кофейный буфет* предназначен для приготовления и отпуска кофе, а также других горячих напитков — чая, какао, шоколада. Основное его оборудование — экспресс-кофеварка, кофемолка, электроплита, кипятильник для приготовления чая и холодильный шкаф для молока, сливок и охлаждения кофе, пирожных и тортов.

Кофейный буфет может быть совмещен с хлеборезкой.

*Буфет-хлеборезка* предназначен для нарезки и отпуска хлеба различных видов. Для резки хлеба используется хлеборезальная машина или рычажный нож. Запасы хлеба хранят в шкафах со стеллажами. Рабочее место хлеборезчика оборудуется также столом, весами и инвентарем: хлеборезными досками, ножами, бруском для точения ножей, щипцами, двухрожковыми вилками, совком и щеткой для удаления крошек.

Существуют определенные правила нарезки хлеба. Его нарезают ломтиками весом 40—50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки мякишем влево. Для фуршетов каждый ломтик хлеба разрезают еще раз пополам и рядами укладывают на мелкие тарелки. В буфете желательно иметь тостер для поджаривания ломтиков хлеба, подрумяненных с двух сторон, — тостов.

Национальные виды хлеба нарезают и укладывают иначе: калачи подают целиком или разрезанными пополам, узбекские лепешки — в целом виде, и т. д.



## Бар

В зависимости от объема услуг, комфортности и форм обслуживания бары подразделяются по наценочным категориям: люкс, высшей, I, II, а по ассортименту напитков — коктейль-бары, коктейль-холлы и др.

*Коктейль-бар* специализируется на приготовлении и реализации смешанных напитков. Они могут размещаться в отдельных помещениях или в залах крупных ресторанов. Как правило, залы коктейль-баров рассчитаны на 25—40 мест.

*Коктейль-холл* отличается от коктейль-бара вместимостью зала, обычно это 50, 75, 100 мест.

Бары — обязательный атрибут ресторана. Здесь клиент может получить не только напиток, но также мороженое, кофе, кондитерские изделия, фрукты, легкие закуски, не требующие специальной сервировки стола.

Как уже отмечалось, в современных ресторанах для баров отводят либо отдельные помещения, либо одно из помещений в вестибюле. Но даже тогда, когда бар находится в ресторанном зале, его устройство и оформление имеют индивидуальный характер.

При входе в зал бар представляет собой своеобразный аванзал, место для отдыха, к чему располагают низкие столики и кресла. Если бар расположен в глубине зала, его объединяют с местом для танцев.

Освещение бара делается не слишком ярким. Это достигается направлением светильников на стены и потолки. Можно сделать освещение (не слишком яркое)



отдельно на каждом столике, что придаст обстановке интимность.

Главный элемент бара — стойка. Они бывают пристенными, встроенными и отдельно стоящими. Высота барной стойки — 1,2 м. Оформляют ее ярко, красочно и броско — это реклама бара. Посетителей обслуживают бармены.

Стойка бара состоит из двух частей: узкой верхней, служащей для подачи напитков сидящим посетителям, и широкой нижней, служащей для приготовления напитков. Нижняя стойка — это рабочее место бармена. Здесь размещены электромиксер, автоматическая кофеварка, электротостер, кассовая машина, различные дозаторы и мойка посуды. В барную стойку вмонтирован малогабаритный льдогенератор и термос для индивидуального охлаждения бутылок. С наружной стороны стойки располагают табуреты с высотой сидения от 105 до 120 см.

Форма барных стоек может быть различной, а длина определяется площадью помещения. Когда бар размещен в отдельном помещении, то в зале располагают еще и деревянные столы с синтетическим покрытием на 4—6 мест. Столы расставляют так, чтобы ширина основного прохода была не менее 1,2 м, а второстепенных — 0,75 м. К столам ставят кресла или табуреты самой разной формы. К пристенным стойкам ставят высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сидениями и подставки для ног.

Назначение бара — отпуск напитков и блюд несложного приготовления. Это требует оборудования стойки холодильными устройствами. Коктейли и другие на-



питки отпускаются в основном охлажденными, поэтому, как уже отмечалось, стойка оборудуется льдогенератором для приготовления пищевого льда, а в подсобном помещении устанавливается холодильный шкаф. Низкотемпературный прилавок предназначен для хранения мороженого и замороженных фруктов и ягод. С помощью настольной электроплиты бармен готовит пунши, гроги, сиропы. В специальных шкафах хранятся продукты и чистая посуда. В барах устанавливают также кофеварку, весы, кассовый аппарат и посудомоечную машину.

Для приготовления коктейлей бармену необходим следующий инвентарь: шейкер — сосуд, состоящий из двух частей, имеющий сито и отверстие для слива напитка; терка для цедры и шоколада, щипцы; вилка для фруктов; ножи для открывания бутылок и банок; стеклянная посуда — мензурки, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, кружонницы, сифоны для приготовления газированной воды.

В барах могут использоваться пирожковые, закусочные и мелкие столовые тарелки — в гриль-барах, закусочные тарелки и вазы для кондитерских изделий — в молочных барах.

В ассортименте продукции винных баров — коктейли (крепкие, десертные, игристые и т.д.), кружонны, пунши, глинтвейны, гроги, шампанское, черный кофе, закуски, фрукты, мороженое, кондитерские изделия.



## Касса

В ресторанах кассовые аппараты со счетчиками для официантов размещают в помещении перед раздаточной, около буфета или рядом с раздачей. Возле аппарата должно быть вывешено меню текущего дня с ценами блюд и напитков.

Кассовый аппарат — сложная счетно-суммирующая машина, снабженная рядом контрольных устройств, позволяющих предотвратить ошибки при учете денежной выручки. Основные механизмы кассового аппарата — установочный, индикаторный, счетный, чекопечатающий, а также замки и ключи к ним.

Конструкций кассовых аппаратов много, но порядок работы практически одинаков. Установочный механизм предназначен для набора денежных сумм, установки шифра и счетчика, по которому будет проведена сумма; включения аппарата, выключения набранных сумм. Он состоит из четырех-пяти вертикальных рядов клавиш с обозначением цифр или букв на их головках. Два крайних справа ряда клавиш предназначены для набора копеек, остальные — рублей. В зависимости от количества вертикальных рядов клавиш (четыре или пять) можно набрать сумму 99 р. 99 к. или 999 р. 99 к. Сумма набирается нажатием на соответствующие клавиши. Если сумма набрана неправильно, исправление может быть сделано нажатием на нужную клавишу в том же ряду; ошибочно нажатая клавиша вернется в исходное положение.

Индикаторный механизм расположен в верхней части аппарата и показывает проведенную через аппарат



сумму, шифр и номер секционного счетчика, по которому проведена операция.

Счетный механизм состоит из суммирующих, контрольных и операционных счетчиков. Суммирующий счетчик учитывает с нарастающим итогом общую сумму денег, проведенную через аппарат. Он расположен внутри кассового аппарата, за прозрачными пластинками окон, закрытыми металлическими заслонками. Для снятия показаний счетчиков заслонки открываются специальным контрольным ключом.

Емкость суммирующих счетчиков большинства контрольно-кассовых аппаратов 99 999 р. 99 к. Достигнув полной емкости, они автоматически переходят на нули и начинают счет сначала.

Контрольные счетчики показывают, сколько раз суммирующий счетчик принудительно переводили на нуль, сколько раз была открыта заслонка окна суммирующего счетчика, увеличивая при каждом гашении или открывании заслонки свои показания на единицу.

Операционные счетчики служат для учета выданных аппаратом чеков, т. е. количества произведенных за день операций, которые также отражаются в кассовом журнале.

Чекопечатающий механизм предназначен для изготовления и выдачи кассового чека с необходимыми реквизитами и одновременного печатания суммы чека и его номера на контрольной ленте. Чекопечатающий механизм печатает на чеке следующие реквизиты: сумму, порядковый номер и дату выдачи чека, номер счетчика, по которому проведена операция, название предприятия, шифр официанта. На контрольной ленте пе-



чатаются сумма чека и его порядковый номер, номер секционного счетчика, шифр.

В контрольно-кассовом аппарате большое количество деталей и механизмов, изготовленных с большой точностью. Безотказность его работы требует правильной эксплуатации, бережного обращения и тщательного ухода.

В ресторанах наиболее часто используются многосчетчиковые кассовые аппараты КИР, КИМ. На этом аппарате с четырьмя секционными счетчиками включение секции производится не обычной, а съемной клавишей — ключом. Официант, проведя на аппарате нужные ему операции, вынимает ключ из гнезда и тем самым запирает свою секцию счетчика. Эти аппараты обеспечивают независимую работу и денежную отчетность четырех официантов или четырех бригад.

Перед началом рабочего дня официант, получая от кассира ключ, проверяет показания счетчика, сравнивает их с записью в кассовой книге и ставит свою подпись. В конце рабочего дня официант вместе с кассиром записывает показания счетчика, сдает выручку и получает квитанцию.

### Сервизная

Сервизная — помещение для хранения и отпуска официантам столовой посуды и приборов. Сервизную, как правило, оборудуют рядом с моечной, где посуда и приборы подвергаются санитарной обработке.



Основное оборудование сервизной — шкафы и стеллажи с полками, где хранятся посуда и приборы. Удобны сервизные с подвесными полками для хранения стеклянной и фарфоровой посуды и приборов, применяемые в зарубежных ресторанах. Предметы сервировки хранят в сервизных в установленном порядке. Так, столовые приборы хранят в ящиках с гнездами отдельно для ножей, вилок, ложек; для различных видов посуды отведены определенные места.

Порядок отпуска посуды зависит от характера работы ресторана. В большинстве из них посуду и приборы отпускают бригадиру официантов под отчет. Фарфоровая и металлическая посуда может выставляться на прилавке для свободного пользования официантами, а расписка дается ими лишь в получении хрусталя и приборов. Работники сервизной должны своевременно пополнять на прилавке запас посуды, необходимой для обслуживания посетителей.

На каждое место в зале ресторана полагается примерно 3—3,5, а иногда и 4 комплекта посуды и приборов.

Под конец рабочего дня подсчитывается количество предметов сервировки, использованных в торговом зале, и при недостатке составляется акт. В небольших ресторанах из сервизной отпускается также столовое белье.



## Моечная столовой посуды

Уровень обслуживания посетителей ресторана в немалой степени зависит от правильной организации работы в посудомоечной. Моечная, размещаемая обычно рядом с сервизной, должна иметь удобную связь с раздаточной и торговым залом. Особое внимание уделяется снабжению ее горячей водой, устройству канализации, вентиляции, своевременному удалению отходов. Все оборудование в моечной размещают по ходу обработки посуды: очистка от остатков пищи, сортировка, мойка, ополаскивание, стерилизация, просушка.

Основное оборудование моечной — ванны и посудомоечные машины. Здесь необходимы также щеточные стаканомойки, столы для сортировки и очистки посуды от остатков пищи перед погружением ее в ванны, приспособления для чистки ножей и вилок, сушильные шкафы, стеллажи для хранения чистой посуды, бачки с крышками для отходов и др.

Процесс мойки посуды выглядит так. Перед мойкой посуду освобождают от остатков пищи и сортируют по размерам. Фарфоровую посуду моют в ванне с тремя отделениями. В первом посуда обмывается и обезжиривается с использованием кальцинированной соды, горчицы, некоторых омылителей. Во втором она дезинфицируется путем добавления 10%-ного раствора хлористой извести (из расчета 10 см<sup>3</sup> на 1 л воды). В третьем отделении посуду, помещенную в металлические сетки, ополаскивают горячей водой (90—98°C).



Вслед за этим ее укладывают на стеллажи для просушки.

Для облегчения труда мойщиц столовой посуды применяются посудомоечные машины, обеспечивающие хорошее качество ее мытья и стерилизацию.

Стеклянную посуду (стаканы, рюмки, фужеры) и столовые приборы моют в ванне с двумя отделениями. В первом отделении ее моют, во втором — ополаскивают. После мойки столовые приборы в металлической сетке с ручками опускают на 1-2 мин в стерилизатор с кипящей водой, а затем просушивают.

Мельхиоровая посуда, имеющая потертые пятна без серебряного покрытия, в пользование не допускается, так как открытый сплав латуни с медью может вызвать отравление.

При мойке мельхиоровой посуды используют мягкую мочалку с мылом. Темные пятна удаляют раствором пищевой соды, затем посуду обмывают горячей водой и протирают полотенцем.

Меню — это  
Для каждого  
в зависимости от  
ассортиментный  
блюдов и напитков  
продаже. Этот  
торговли. Блюда  
тиментного ми  
нообразных ви  
способов кулина  
недели.  
Ассортимент  
за счет включе  
кращение коли



## ..... ГЛАВА 4 .....

# МЕНЮ

.....

### Назначение и правила составления меню

Меню — это визитная карточка ресторана.

Для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории устанавливается ассортиментный минимум — определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже. Этот минимум утверждается министерством торговли. Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготавливаться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередоваться по дням недели.

Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения сезонных и фирменных блюд. Сокращение количества наименований блюд и закусок,



предусмотренных в ассортиментном минимуме, не допускается.

В соответствии с ассортиментным минимумом в ресторанах составляется меню — перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день. Обычно имеется несколько видов меню: завтраков, обедов, трехразового питания, комплексных обедов, дежурных блюд, банкетов; меню специальных видов обслуживания, например свадебного стола, праздничного стола и т. д.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого обслуживания. (Второе определение «меню» — это бланк, карта, лист бумаги, на котором печатают или пишут названия блюд.)

Отдельно составляется прейскурант постоянных порционных блюд, вин и винно-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия.

Слово «прейскурант» происходит от немецких слов «прайс» — цена и «курант» — постоянная.

Ежедневно меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд.

Затем меню утверждается директором предприятия.

Помимо директора, меню и прейскуранты обязательно подписывают калькулятор и заведующий производством.

Ежедневно перед началом рабочего дня официант знакомится с меню, чтобы быть готовым дать исчер-



пывающие ответы на вопросы посетителей о том, что представляет собой то или иное блюдо или кулинарное изделие. В том случае, когда попадаетсь непонятное название блюда, официант обязан немедленно выяснить о нем все данные у повара или метрдотеля.

Одно из основных правил, которое необходимо соблюдать при составлении прейскуранта порционных блюд, — разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки. Поэтому в меню включают различные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски, приготовленные в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность, погода и температура воздуха.

Так как необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же обеденное блюдо не следует включать в меню ежедневно. В летнее время в меню включаются холодные супы (окрошка, ботвинья, свекольник), супы из свежих ягод и фруктов.

Блюда, включенные в меню, должны быть в продаже в течение всего рабочего дня предприятия; внимательное изучение спроса позволяет правильно определить, какое количество блюд того или иного наименования необходимо готовить каждый день.

Особое внимание при составлении меню следует уделять правильному сочетанию гарнира с основным продуктом.

*Прейскурант порционных блюд.* В это меню включается широкий ассортимент разнообразных закусок,



супов, вторых блюд и кулинарных изделий, сладких, а также фирменных блюд. Все порционные блюда готовят по заказу и подают через 10—15 мин, о чем следует обязательно предупредить посетителей. При подаче порционных блюд официант должен обращать особое внимание на их оформление.

При составлении прейскуранта порционных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Блюда и закуски в меню располагаются в традиционном, давно сложившемся порядке. Вначале в него включают холодные закуски — рыбные, мясные, овощные, затем — горячие. Вслед за этим указывают первые блюда, причем сначала бульоны, затем заправочные супы — борщи, лапшу, щи, солянку, наконец, пюреобразные супы из овощей, курицы.

За первыми блюдами в меню должны быть указаны вторые горячие — вначале рыбные, затем мясные. Здесь тоже соблюдается определенная последовательность в зависимости от технологии изготовления и порядка подачи блюд. Вначале в меню вписывают рыбные отварные блюда (например, судак по-польски), блюда в соусе (севрюга в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковороде) и т. д.

Из мясных в меню вначале вписывают натуральные блюда из мяса (бифштекс, ромштекс, антрекот), затем блюда в соусе (бефстроганов и др.) и, наконец,



блюда из птицы и дичи (жареные цыплята, индейка, тетерка, рябчик и т. д.).

Заканчивается перечень вторых блюд, включаемых в меню, блюдами, приготовленными из овощей (цветная капуста, спаржа, рагу из овощей), яиц (омлеты — с сыром, ветчиной), молочных продуктов; мучными (блинчики с различными начинками и т. п.).

За вторыми в соответствии с порядком подачи следуют сладкие блюда. Принято вначале включать в меню горячие сладкие блюда (например, пудинги), а затем холодные — крем, желе, компоты, мороженое и т. д.

Вслед за сладкими блюдами в меню указывают горячие напитки — чай, кофе черный, с молоком, сливками, по-восточному и т. д., какао, шоколад.

Кондитерские изделия — пирожные, торты, а также фрукты указываются после горячих напитков.

### **Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню**

#### **1. Фирменные закуски, блюда и напитки**

#### **2. Холодные блюда и закуски:**

Стерлядь заливная

Холодные закуски

Икра зернистая

Судак заливной

Шпроты в масле



Салат столичный

Салат из овощей

3. Горячие закуски:

Крабы в соусе

Солянка рыбная на сковороде

Волованы с курицей

Ветчина жареная

Почки жареные в масле

4. Супы:

Бульон из дичи с пирожком

Лапша грибная

Рассольник с курицей

Солянка рыбная

Солянка сборная мясная

Суп харчо

Суп-пюре из цветной капусты

5. Вторые горячие блюда:

Судак в белом вине

Осетрина паровая

Осетрина фри

Судак на сковороде по-русски



Судак в тесте жареный

Филе с гарниром

Бифштекс натуральный

Ростбиф с гарниром

Котлеты телячьи отбивные

Поросенок жареный с кашей

Эскалоп из свинины

Язык отварной под соусом с гарниром

Шашлык по-карски

Люля-кебаб

Утка с яблоками

Индейка жареная

Котлеты из филе кур по-киевски

Рябчики с брусничным вареньем

6. Яичные, молочные, мучные, овощные блюда:

Омлет натуральный

Сырники со сметаной

Блинчики с творогом

Капуста цветная, соус сухарный

7. Сладкие блюда:

Пломбир с фруктами



Яблоки в красном вине

Компот из консервированных фруктов

Шарлот яблочный

8. Горячие напитки:

Чай

Кофе черный

Кофе по-восточному

Какао

Шоколад с молоком

9. Холодные напитки и соки

10. Кондитерские изделия:

Торт порционный

Пирожное ассорти

11. Хлебобулочные изделия

## Виды меню

В меню обеда включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню широко используется в дневные часы работы ресторанов I и II категорий, а также в вокзальных ресторанах.

В качестве дежурных блюд здесь должны быть за-



куски трех-четырех видов, первые блюда — двух, вторые — трех-четырех наименований и мучные кондитерские изделия.

Меню обеденных блюд и экспресс-обедов ежедневно печатают на машинке.

*Меню дневного рациона.* Обычно его составляют для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторане три (завтрак, обед, ужин) или четыре (добавляется второй завтрак или полдник) раза в день. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд по желанию посетителя или скомплектованным заранее.

При составлении *меню скомплектованного завтрака* включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо (более легкое), горячие напитки — чай, кофе. мучные изделия.

В зависимости от намеченной на завтрак суммы денег можно составить любой вариант, добавив холодные закуски и другие блюда, соки или фрукты.

Так же составляется *меню скомплектованного обеда*, в которое входят одно-два холодных блюда, одно первое, одно второе, одно сладкое и горячий напиток.

При составлении *меню скомплектованного ужина* ограничиваются легкими блюдами и закусками, салатами и т. д. В меню должны быть кефир, простокваша.

*Меню дежурных блюд* составляются для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограниченный запас времени. В это меню, как правило, включаются блюда, готовые для отпуска. Важно, чтобы их ассортимент был достаточно широк, и посетитель имел возможность составить полный обед, не ограничиваясь



одним блюдом. Некоторые закуски и блюда включаются полупорциями.

*Меню банкета.* Его составление имеет свои особенности в зависимости от характера банкета. Так, банкет за столом с полным обслуживанием официантами и банкет за столом с частичным обслуживанием может быть завтраком, обедом или ужином, что и находит отражение в меню.

Еще одно отличие в том, что в его составлении активное участие принимает заказчик.

В меню банкета включают несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета 1/2 или 1/3 порции на человека), одну горячую, для банкета-обеда — суп, вторые горячие из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки. Так же, как и при составлении меню других видов, здесь соблюдается определенный порядок включения закусок и блюд в меню.

*Меню для специальных видов обслуживания.* Такое меню, например, для встречи Нового года, празднования свадьбы, дня рождения и т. п. составляется заранее — за 10—12 дней до торжества в соответствии с пожеланиями заказчика. При этом учитывают характер события. Например, при праздновании дня рождения в меню по традиции включается торт, украшенный свечами по числу лет именинника; к свадьбе готовят свадебный торт.

Меню для специальных видов обслуживания характеризуется обилием разнообразных холодных закусок. Из горячих блюд обычно включают два-три: рыбное, мясное, из птицы; на десерт — фрукты, мороженое, кондитерские изделия, горячие напитки и вина.



В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций, так как некоторые закуски готовят из расчета полпорции на человека.

*Меню винно-водочных изделий.* Вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина — крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяки и ликеры. В меню указываются емкость бутылки и ее цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяки, ликеры, крепкие виноградные вина), указывается цена 100 г. После вин в прейскуранты включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие изделия.

В зарубежных ресторанах в прейскуранте вин иногда кроме цены указываются данные этикетки бутылки: год и место производства вина, сорт винограда, из которого оно приготовлено, его особенности. Эта традиция появилась и в некоторых отечественных ресторанах.

В меню кафе в первую очередь указываются горячие и холодные напитки, затем кондитерские изделия, молочные продукты, холодные и горячие закуски, сладкие блюда.

Оформление меню определяется характером предприятия. Так, при художественном оформлении меню в ресторанах с национальной кухней вполне оправдано использование национального орнамента. В дни проведения тематических вечеров, балов текст меню уместно дополнить соответствующими рисунками. Чтобы привлечь внимание посетителя к фирменному блюду ресторана или кафе, текст меню иногда полезно даже



разнообразить удачной шуткой, любопытной исторической справкой и т. д. В зарубежных ресторанах в прейскуранте порционных блюд особенно рекламируются фирменные кушанья. В карточке пишется: «Шеф-повар рекомендует Вам...»

Меню должно быть ясным, четким, напечатанным на хорошей бумаге.

Если меню печатается типографским способом, необходимо учитывать размер, рисунок шрифта, его «читабельность», пробелы между буквами и словами.

Заполненные бланки меню, вложенные в художественно оформленные папки, официант раскладывает на столах. Он должен следить за тем, чтобы все меню были в хорошем состоянии. Если меню смялось, запачкалось, надо немедленно заменить его другим экземпляром.

В меню порционных блюд и винно-водочных изделий при перечислении блюд и напитков оставляют незаполненными несколько строк, чтобы иметь возможность включить некоторые изделия дополнительно.

Если в прейскуранте на данный день отсутствуют какие-то блюда и изделия, указанные в перечне, напечатанном типографским способом, цены против них не проставляют.

Для удобства обслуживания иностранных туристов в ресторанах высшей категории меню должно быть на русском, английском, французском и немецком языках.



## ..... ГЛАВА 5 .....

# СТОЛОВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И БЕЛЬЕ

.....

## Столовая посуда

В ресторанах используется фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания. Нормативы определяют потребности в трех, а то и в четырех комплектах на одно место, при этом два комплекта находятся в зале и на раздаче, один в моечной и один в сервизной. Такое количество позволяет обеспечить бесперебойное обслуживание клиентов.

*Фарфоровая посуда* снежно-белого цвета и слегка



просвечивается. По сравнению с фаянсовой она обладает повышенными термическими свойствами и высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю издает четкий продолжительный звук.

*Фаянсовая посуда* не просвечивается даже в тонких местах. При ударе она издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига.

Фарфоровая и фаянсовая посуда, выпускаемая для ресторанов, отличается простотой форм и гигиеничностью. У нее нет острых углов, что облегчает санитарную обработку.

Как правило, эта посуда украшена каймой или рисунком, посуда для ресторанов с национальной кухней украшается национальным орнаментом.

*Фарфоровая посуда:* в ресторанах люкс — из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок; в ресторанах высшей категории — из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах I категории — из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок и в ресторанах II категории — из фарфора не ниже шестой группы.

Для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий используют:

- тарелки пирожковые диаметром 175 мм при индивидуальном обслуживании;
- хлебницы, тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм при групповом обслуживании; если нет специальных хлебных ваз, можно использовать закусочные тарелки.



Холодные закуски подают:

- на тарелках закусочных диаметром 200 мм (их используют также в качестве подставочных тарелок под салатники и т.п.);
- в салатниках квадратных размером 240, 360, 480 и 720 см<sup>3</sup> для салатов, маринадов, грибов и др.;
- в лотках, селечницах длиной 250 и 300 мм (узкие — 100 и 150 мм для рыбной гастрономии, сельди, шпрот, сардин и др.);
- на блюдах овальных длиной 350—400 мм для закусок из рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд;
- на блюдах круглых диаметром 300 и 350 мм для мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд;
- в вазах диаметром 240 мм на низкой ножке для фирменного салата, а также для свежих огурцов, помидоров и салатов из редиса;
- в соусниках емкостью 100, 200 и 400 см<sup>3</sup> для холодных соусов или сметаны на 1—6 порций.

Закусочные тарелки при сервировке предварительно расставляют на столе, остальные виды посуды используют для того, чтобы принести закуски из холодного цеха к подсобному столу.

Для подачи первых блюд используют:

- чашки бульонные вместимостью 300 см<sup>3</sup> с блюдами — для бульонов, пюреобразных супов, для супов с мелко нарезанными мясом или курицей и другими продуктами;



- ♥ тарелки столовые глубокие вместимостью 500 см<sup>3</sup> для супов полными порциями и подставками под них обязательно служат столовые мелкие тарелки;
- ♥ тарелки столовые глубокие емкостью 300 см<sup>3</sup> для супов полупорциями, в качестве подставочных — закусочные тарелки;
- ♥ суповые миски с крышками на 4, 6, 8, 10 порций.

Для подачи вторых блюд:

- ♥ тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм (для рыбных, мясных, блюд из птицы и дичи и др.);
- ♥ блюда круглые диаметром 500 мм (для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.); на этих блюдах кушанья приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам перед подачей клиентам.

Для подачи десерта:

- ♥ тарелки десертные мелкие диаметром 200 мм для пудинга;
- ♥ тарелки десертные глубокие диаметром 200 мм для клубники со сливками и других сладких блюд.

Для подачи горячих напитков используют:

- ♥ чашки чайные вместимостью 200, 250 см<sup>3</sup> с блюдцами для чая, кофе с молоком, какао;
- ♥ блюдца чайные диаметром 185 мм под стаканы;



- чайники для заварки емкостью 250, 400 и 600 см<sup>3</sup>;
- чайники для кипятка доливные емкостью 1200—1600 см<sup>3</sup>;
- пиалы емкостью 250 и 350 см<sup>3</sup> для зеленого чая;
- кофейники емкостью 800 см<sup>3</sup> для кофе (100 см<sup>3</sup> на порцию);
- чашки емкостью 100 см<sup>3</sup> с блюдцами для кофе черного, кофе по-восточному и шоколада;
- молочники емкостью 200 см<sup>3</sup> для молока к кофе или чаю;
- сливочники емкостью 25, 50 и 100 см<sup>3</sup>;
- вазочки для варенья и сахара;
- розетки диаметром 90 мм для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий служат:

- тарелки десертные мелкие диаметром 200 мм для яблок, груш, винограда и др.;
- вазы плоские на низкой ножке диаметром 300 мм для пирожных и тортов круглой формы;
- пирожковые тарелки для кондитерских изделий.

В ресторане на одно место предусматривается: пирожковых тарелок — 4-5 комплектов, глубоких — 1,5; столовых мелких — 3, десертных — 1,5; закусочных — 2-3.

Используются горчишницы со съемной крышкой,



закрытые солонки, перечницы, пепельницы, сигаретницы и рюмки-подставки для яиц также из фарфора и фаянса.

*Хрустальная и стеклянная посуда.* В ресторанах люкс и высшей категории при сервировке обеденных столов для подачи винно-водочных изделий и различных напитков применяют посуду из хрусталя.

Хрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания приемов, банкетов, других специальных мероприятий. В остальных случаях чаще всего используется стеклянная.

В ресторанах на одно место предусматривается ликерных и коньячных рюмок — 0,75 комплекта, рейнвейных и лафитных — 2-3, фужеров — 3—5, бокалов для шампанского — 2.

При выборе этой посуды пользуются правилом: чем крепче напиток, тем меньше должна быть рюмка.

При сервировке стола стеклянной или хрустальной посудой используют:

- ♥ рюмки ликерные емкостью 25 см<sup>3</sup> для ликера;
- ♥ рюмки коньячные типа «тюльпан» на низкой ножке — в них наливают не более 25 см<sup>3</sup> напитка (эти рюмки при предварительной сервировке стола не ставят);
- ♥ рюмки водочные емкостью 50 см<sup>3</sup> для водки и горьких настоек;
- ♥ рюмки мадерные емкостью 75 см<sup>3</sup> для крепленых и десертных вин;



- ♥ рюмки рейнвейные емкостью 75—100 см<sup>3</sup> для белого столового вина;
- ♥ рюмки лафитные емкостью 100—125 см<sup>3</sup> для красного столового вина;
- ♥ бокалы емкостью 125 см<sup>3</sup> цилиндрической формы для шампанского и игристых вин;
- ♥ фужеры емкостью 250—280 см<sup>3</sup> для минеральной и фруктовой воды, их можно использовать и для пива;
- ♥ пивные кружки емкостью 250 и 500 см<sup>3</sup>, зауженные кверху, для пива в пивных барах;
- ♥ стаканы чайные;
- ♥ стопки конусные емкостью 100—150 см<sup>3</sup> для натуральных соков;
- ♥ стаканы цилиндрические емкостью 300 см<sup>3</sup> для виски со льдом и содовой водой и для пуншей со льдом;
- ♥ стаканы с утолщенным дном для кофе гляссе;
- ♥ кувшины с крышками для воды, кваса, соков;
- ♥ креманки на ножке или в виде блюда для компота, груш в сиропе, других сладких блюд;
- ♥ компотницы для сладких блюд;
- ♥ розетки диаметром 90 мм для варенья, сахара и лимона;
- ♥ салатники из утолщенного стекла для натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;
- ♥ стаканы мерные из прозрачного стекла емкостью 100 и 200 мл, конической формы — 150, 200 и 250 мл (мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов);



- ♥ бокалы для гоголя-моголя (вставки из стекла для яиц в металлической подставке);
- ♥ приборы для специй;
- ♥ вазы для фруктов диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой 200 мм, могут быть цветными, на высокой ножке, низкой ножке или типа ладьи;
- ♥ вазы для цветов;
- ♥ подставки с отверстиями для срезанных цветов;
- ♥ вазы емкостью 3000 см<sup>3</sup> для приготовления крушона с 10 бокалами и разливной ложкой в комплекте с подносом;
- ♥ вазы для варенья без ножки;
- ♥ вазы для печенья и конфет на ножке;
- ♥ ваза-подставка плоской формы на средней ножке для тортов и пирожных;
- ♥ ваза типа ладьи для свежих фруктов и овощей;
- ♥ флаконы с притертой пробкой для уксуса, оливкового или растительного масла;
- ♥ графины с пробками для водки, вина и коньяка емкостью 0,25 л и больше.

*Металлическая посуда.* Она используется для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта. Прочна, изящна и хорошо сохраняет температуру блюд.

Эстетично смотрится мельхиоровая посуда. Она покрыта тонким слоем серебра, поэтому при эксплуата-



ции следует избегать сильных ударов и царапин. Мельхиоровую посуду надо периодически полировать.

Рассмотрим металлическую посуду по ее назначению.

Миски суповые с крышками, емкостью от 1 до 6 порций, предназначены для подачи и сохранения температуры первых блюд.

Баранчики овальной формы используют для получения с раздачи и сохранения температуры блюд из птицы, рыбы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд. Баранчики круглой формы — для овощных блюд в соусе. Баранчики выпускают с крышкой. Баранчики из мельхиора овальной формы могут быть одно-, двух-, трех- и четырехпорционными; круглой формы — одно- и двухпорционными, баранчики из нержавеющей стали — однопорционными.

Блюда овальные используют для поддержания в горячем виде и подачи вторых натуральных жареных кушаний из рыбы, блюда круглые — для кушаний из жареного мяса. Мельхиоровые блюда выпускают одно-, двух-, трех-, четырех-, пяти- и десятипорционными для обслуживания групп посетителей, блюда из нержавеющей стали — однопорционными.

Пашотницы — кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали — служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в «мешочек».

Менажницы — однопорционные металлические блюда овальной формы с перегородками. Предназначены для подачи основного продукта с одним или сложным гарниром.

Ведерко для охлаждения шампанского и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных газир-



рованных напитков, водки и подачи их к столу делают из мельхиора с двумя ручками в виде колец. Вместимость ведерка — от 3 до 5 л. Ведерко имеет специальную подставку на высоту стола.

Для подачи бифштекса по-деревенски и некоторых других блюд используют таганчики из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей, а также сковороды.

Приспособление для подачи ухи рыбацкой в фирменных ресторанах представляет собой специальную подставку с миской. Подставка сделана из кованой стали и окрашена в черный цвет, суповая миска — из нержавеющей стали.

Соусники из мельхиора и нержавеющей стали одно- и двухпорционные служат для подачи горячих соусов.

Порционные сковороды бывают диаметром 140, 170, 190 и 210 мм. Их изготавливают из нержавеющей стали или алюминия однопорционными. Сковороду-кроншель с витыми ручками и прямыми стенками делают из мельхиора одно-, двух- и четырехпорционными.

Сковороды применяют для приготовления и подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, а также горячего отварного картофеля к сельди натуральной.

Кокотницы — маленькие кастрюльки с длинными ручками емкостью 75 см<sup>3</sup> — служат для приготовления и подачи горячих закусок.

Кокильницы — небольшие металлические раковины на подставке — предназначены для запекания и подачи рыбных горячих закусок. Горячие закуски подают в той же посуде, в которой они были приготовлены.

Кокотницы и кокильницы ставят на фарфоровые



тарелки, покрытые бумажными салфетками, на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

Турки емкостью 125 и 250 см<sup>3</sup> из мельхиора используют для приготовления и подачи кофе по-восточному.

Кофейники емкостью 500—1500 см<sup>3</sup> используются при групповом обслуживании и при обслуживании в номерах гостиниц.

Сливочники емкостью 50—200 см<sup>3</sup> и молочники (200—500 см<sup>3</sup>) используют для подачи сливок и молока к горячим напиткам.

В вазах трехъярусных из мельхиора или нержавеющей стали подают фрукты на банкетах.

Креманки для подачи десертных блюд — мороженого, крема, желе — бывают высокими и низкими.

Икорницы из мельхиора имеют вставную хрустальную розетку.

Подносы металлические выпускают большого, среднего и малого размера. Большие предназначены для переноса официантами блюд и посуды, средние служат для подачи блюд на приемах и банкетах.

Решетку для подачи спаржи делают из мельхиора, она имеет прямоугольную вогнутую форму и четыре ножки.

*Деревянная и пластмассовая посуда.* Деревянную посуду можно встретить в ресторанах с ярко выраженной национальной кухней. Из дерева изготавливают посуду для подачи хлеба, пирожков, кулебяк; в деревянных бокалах и кружках подают квас. На деревянных



шпажках и вилочках подают бутерброды, канапе и другие мелкие закуски.

## Столовые приборы

Столовые приборы делятся на основные и вспомогательные, основные служат для приема пищи, вспомогательные — для раскладки порций на блюда.

*Основные приборы.* Прибор столовый — нож, вилка, ложка — используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд, кроме рыбных.

Прибор закусочный — вилка, нож — отличается от столового меньшим размером, служит при подаче холодных блюд и закусок.

Прибор рыбный — вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож для вторых рыбных блюд — используется для сервировки при подаче вторых рыбных горячих блюд.

Прибор десертный — ложка, вилка и нож — по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Десертную ложку подают к яичнице-глазунье, ягодам с молоком или сливками, к бульону в чашке. Вилка может быть с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен.

Прибор фруктовый — вилка и нож — используется при подаче фруктов и фруктовых салатов, от десертного отличается меньшими размерами. Нож острый, перочинообразный.



Чайная ложка подается к чаю.

Кофейная ложка отличается от чайной меньшими размерами.

Ложка для мороженого имеет форму лопаточки.

Вилка кокотная в отличие от десертной имеет три более коротких и широких зубца, подают к жульену из птицы и дичи, грибам в сметане.

*Вспомогательные приборы.* Ими пользуются при нарезке и раскладке сыра, масла, лимонов.

Нож для масла отличается от других расширенным основанием.

Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет серповидную форму с зубцами на конце.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона — вилка с двумя острыми зубцами, а нож с зигзагообразным острием, что облегчает нарезку лимона.

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди, а вилка-лопатка — для раскладки рыбных консервов в масле. У вилки пять зубцов, соединенных перекладиной, что исключает возможность деформации тушки рыбы, а также нижний поддон, что исключает попадание масла при раскладке продукта.

Прибор для разделки раков, крабов и омаров состоит из двух одинаковых вилок, соединенных перпендикулярно и имеющих одну общую ручку.

Вилка для устриц имеет три зуба, один из которых в форме консервного ножа.

Нож и вилка разделочные служат официанту для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском,



в присутствии заказчика. Нож отличается от столового большими размерами, у вилки удлиненные зубцы.

Ложки для салатов больше столовых ложек.

Ложка разливательная служит для розлива первых и сладких блюд.

Ложкой с длинной ручкой смешивают напитки, коктейли, виски с содовой водой.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья.

Щипцы кондитерские большие служат для перекладывания мучных кондитерских изделий, малые — для сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для колки орехов имеют плоские гофрированные зубцы.

Щипцы для льда делают из не подверженного коррозии металла — нержавеющей стали или мельхиора.

Щипцы для спаржи используются при подаче спаржи на решетке.

Лопатка для икры сделана в форме плоского совка.

Лопатка рыбная для перекладывания холодных и горячих рыбных блюд имеет продолговатую форму.

Лопаткой паштетной перекладывают сельдь рубленую и паштеты, кондитерской — пирожные и торт.

Ножницы специальные служат для разрезания грозди винограда на кисточки.

Секатором обрезают сигары.



## Столовое белье

Столовое белье — это скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.

*Скатерти* могут быть белыми размером  $173 \times 173$  см с ажуром и без него; цветными — размером  $135 \times 135$  и  $150 \times 150$  см; банкетными — размером  $173 \times 208$ ,  $173 \times 280$  и  $173 \times 500$  см. Используется и скатертное полотно, из которого шьют скатерти длиной от 3 до 12 м.

Торжественность и нарядность придают залу скатерти белые льняные камчатные с крупноузорчатым переплетением.

Для ресторанов люкс и высшей категории скатерти изготавливают по индивидуальному заказу с учетом особенностей оформления зала. Художественно наносятся изображения эмблемы ресторана или его названия.

Ткани из цветного искусственного шелка или другого материала, покрывающие столы от столешницы почти до пола, используют для накрытия столов на банкетах-фуршет, горок, а также в барах.

Как правило, цветными скатертями накрывают чайные и кофейные столы. Уютную обстановку и комфорт создают цветные скатерти.

Нередко вместо скатертей используют *цветные салфетки* размером  $50 \times 35$  см и белые с ажуром размером  $46 \times 46$  см. Применение салфеток экономически выгодно, однако оно оправдано, если столешница стола с красивой древесной структурой или гигиеническим покрытием.

*Салфетки* нужны и официанту в работе. Ими по-



крывают поднос, изготавливают их из мягкой хлопчатобумажной ткани.

Салфетки из хлопчатобумажной ткани используются и для вытирания рук после употребления жирных блюд.

При подаче блюд официанты пользуются *ручниками*. Это необходимо для предотвращения обжигания рук при разноске горячих блюд. Ручником можно полировать столовые приборы и протирать посуду перед сервировкой стола. Ручник официанта должен быть постоянно чистым. Им нельзя смахивать со стола крошки или использовать вместо салфетки для вытирания рук.

Ручник должен быть гладким белым или в клетку, чистым и хорошо проглаженным. Размеры ручника — 35 × 80 см.

В повседневной работе ручник складывают вдвое и кладут на сгиб левой руки, что говорит о готовности официанта к обслуживанию посетителей.

Белые ручники, сложенные вчетверо, используют для подачи блюд, цветные — для полировки посуды.

Для вытирания посуды и уборки столов используют *полотенца* длиной от 1 до 2 м и шириной 40 см.

Столовое белье должно быть чистым, подкрахмаленным и выглаженным.

Белье маркируют несмываемой краской с внешней стороны. В некоторых ресторанах на белье вышивают метку цветными нитками. Хранится белье в отдельном помещении.

Стирают белье в прачечной, потом проглаживают.



## ..... ГЛАВА 6 .....

# ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

.....

### Подготовка торгового зала

Тщательная, продуманная, последовательная подготовка к рабочему дню в ресторане обеспечивает четкую организацию обслуживания, способствует облегчению труда персонала.

В процессе подготовки к обслуживанию различают подготовку торгового зала (уборка помещений, расстановка столов, накрывание их скатертями, получение посуды и приборов, сервировка столов) и личную подготовку официанта.

Ежедневная подготовка торгового зала включает проветривание помещения (там, где нет кондиционеров), уборку полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Она производится утром и заканчивается за 1-2 ч до открытия ресторана.

При уборке помещения придерживаются установ-



ленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности в зависимости от уборки пола: при влажной уборке (релин, линолеум) вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, при сухой — наоборот. Для облегчения и ускорения уборки используют электрополотеры, пылесосы, уборочные полумоечные машины, совки, ведра, веники и т. д. Уборка торговых помещений по окончании работы производится пылесосами после снятия скатертей со столов.

Особое внимание необходимо обращать на уход за декоративными растениями, украшающими современные торговые залы: аккуратно поливать их, срезать желтые листья и т. п. Специальной заботы требуют осветительные приборы — настольные лампы, бра. С них тщательно удаляют пыль, проверяют их действие, заменяют перегоревшие лампочки. Помещение торгового зала должно быть хорошо проветрено, воздух свежий, прохладный.

Уборку следует закончить с таким расчетом, чтобы метрдотель мог заранее внимательно осмотреть помещение и дать указание о расстановке столов.

*Расстановка обеденных столов и кресел.* В торговом зале ресторана (в зависимости от планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн, с учетом размещения эстрады) принят определенный порядок расстановки столов.

Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными — шириной 1,5—1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от со-



седних, которое обеспечило бы свободный подход к нему посетителей и официантов при полной загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен на расстояние 10—20 см.

Во многих ресторанах в зале устанавливают холодильники из расчета один холодильник на трех-четырех официантов.

Вблизи закрепленной за официантом группы столов должен разместиться переносной подсобный столик (подсобные столики и тележки желательно иметь и резервные).

В ресторанах используют квадратные и прямоугольные столы, причем квадратные расставляют в шахматном порядке. Из квадратных при необходимости легко составить банкетные столы, используя выдвижные поля. Прямоугольные шестиместные столы ставят у стен или посередине зала. Сиденья кресел, поставленных у стола, должны находиться под столом наполовину.

Официант, осматривая столы на своем участке, проверяет, находятся ли они в одном ряду в установленном порядке, ровно ли стоят ножки столов, нет ли неровностей пола и т. п. Заметив недостатки, он принимает немедленные меры для их устранения. Например, подкладывает срез пробки под ножку, чтобы обеспечить устойчивость стола, и т. д. После этого он проверяет кресла, которые должны быть в полной исправности. Треснувшие или расшатанные кресла нужно немедленно заменить. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками стола.



*Получение посуды, приборов и столового белья.* После уборки помещения и расстановки столов и кресел бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов. Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками, а фужеры, бокалы и рюмки — на подносы, застеленные салфеткой. Иногда для доставки посуды используют тележки.

Прежде чем приступить к сервировке стола, официанты должны осмотреть полученную из сервизной посуду и приборы, обращая внимание на качество мойки, дефекты и т. п. Если при осмотре обнаружатся, например, трещина в тарелке, скол на стекле, сломанный зубец у вилки, недостаточно чисто вымытые приборы, незаточенные ножи, их следует немедленно заменить или направить на дополнительную обработку.

Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь. Официант должен знать приемы протирки. Так, при протирке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмку внутри и снаружи. Используя этот прием, надо проявлять большую осторожность, чтобы не разбить рюмку. Бокал для шипучих вин требует особого внимания, так как трудно добраться до его заостренного дна. Поэтому сначала осторожно просовывают в бокал один конец полотенца, а затем остальную его часть. Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.



При протирке тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее.

Протирка вилок, ложек и ножей осуществляется поочередно. Одним концом полотенца в левую руку берут несколько вилок, а остальной частью полотенца в правой руке протирают каждый прибор отдельно.

Необходимо точно знать, сколько и какого белья требуется для покрытия столов. Иногда шестиместный стол покрывают двумя квадратными скатертями, если в бельевой нет скатерти нужного размера. Сверх необходимого комплекта берут несколько скатертей для замены во время работы. Их хранят в серванте. Вместе со скатертями получают салфетки из расчета 5-6 на каждое место и ручники из расчета 4—6 на каждого официанта при двухсменной работе. Если официант обнаружит, что скатерть помята или с дыркой, ее необходимо тут же заменить.

Подготовка специй и приправ. Серьезное внимание официант обязан уделять подготовке предметов столового комплекта, к которому относятся солонка, перечница, горчицница (в некоторых ресторанах — бутылки для уксуса, подсолнечного или оливкового масла), а также пепельница.

Солонка должна быть из хрусталя или обыкновенного стекла, но с краями из нержавеющей металла. Ее нужно чистить ежедневно. Не следует насыпать в солонку слишком много соли. Так как мелкая столовая соль легко увлажняется, ее смешивают с поваренной, так называемой сухой солью. С этой целью можно также положить в солонку несколько зерен риса. В тех случаях, когда используют открытые солонки, их



нужно наполнять каждый день, но перед этим промывать и высушивать самым тщательным образом. Поверхность соли выравнивается, и края солонки вытирают полотенцем. Перечницу наполняют сухим перцем лишь наполовину. Отверстия в ее крышечке должны быть как можно меньше. Открытые сосуды для черного перца не употребляются, потому что он быстро выдыхается.

Особой заботы требует горчица. Чтобы она не запачкалась снаружи, не нужно ее переполнять. Во избежание засыхания горчицы в нее добавляют несколько капель молока.

Ресторан должен располагать достаточным количеством приборов столового комплекта, чтобы заменить все те, которые пришли в негодность.

Часто пачкаются и требуют замены пепельницы. Чистить их следует специальной тряпкой после каждого обслуживания. Во время обслуживания чистить в зале пепельницу запрещается, ее нужно заменить чистой.

Бутылки для таких приправ, как подсолнечное масло, уксус и др., можно иметь в ограниченном количестве и подавать по просьбе посетителя. Бутылки наполняют не до верха. Чтобы отличить уксус от других жидкостей, добавляют несколько капель красного вина. Помутнение подсолнечного масла можно устранить, прибавив к нему на кончике ножа немного соли.

Сервируя столы, на них всегда ставят соль и перец.

Хрен подается к рыбным блюдам — отварным, заливным, мясным заливным, к холодному отварному мясу и другим кушаньям. Горчицу, если не заказано мясное блюдо, подают по просьбе посетителей на та-



релке или небольшом подносе, при подаче мясного блюда горчицу ставят обязательно.

Горчица готовится непосредственно на предприятии. Существуют несколько способов ее приготовления по определенной рецептуре и технологии. Вот несколько рецептов.

### Русская горчица

Порошок горчицы просеивают через сито и заваривают кипятком при тщательном перемешивании, чтобы из горчицы получилось густое тесто. Затем тесто осторожно заливают свежим кипятком. После этого налитый сверху горчицы кипяток сливают, а тесто тщательно перемешивают, добавляя соль, сахар, растительное масло и уксус.

Готовую горчицу выкладывают в керамическую или глиняную посуду и до употребления хранят в прохладном помещении.

### Французская горчица

Сухой порошок горчицы просеивают через сито, заваривают крутым кипятком, чтобы получилось густое тесто однородной консистенции. Тесто осторожно заливают кипятком и ставят на 12—18 ч в теплое место. После этого кипяток с горчицы сливают и разводят винным уксусом, добавляя соль, сахар, корицу и гвоздику в молотом виде. Кроме этого, припускают на растительном масле лук-шалот, протирают его на сите и вводят в тесто горчицы, всю смесь вместе с пряностями хорошо вымешивают.

Хранят готовую горчицу в прохладном помещении в керамической посуде.



## Сервировка столов

Сервировка столов — завершающий этап подготовки торгового зала к приему посетителей.

Перед сервировкой *столы накрывают скатертями*. Опытные официанты используют для этого определенные приемы. Сначала на каждый стол кладут сложенную скатерть. Развернув ее на столе и взяв обеими руками за кромки одной из сторон, скатерть поднимают, а затем резко опускают руки вниз, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между столом и развернутой скатертью, дает возможность сдвинуть ее в любую сторону и аккуратно уложить в нужном положении так, чтобы центральная складка совпала с центром стола. Перпендикулярная складка также должна проходить по середине стола.

При накрывании стола скатертью ее нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами. Углы скатерти должны опускаться против ножек стола, закрывая их. Спуск скатерти со всех сторон стола должен быть одинаков — не менее чем на 25 см и не ниже сиденья стула, меньший спуск скатерти придает столу некрасивый вид, а больший неудобен для сидящих.

Если прямоугольный стол нужно накрыть двумя скатертями, то первую из них стелят на противоположную от главного входа в зал или главного прохода в нем сторону. На второй, верхней скатерти кромку подворачивают внутрь так, чтобы образовалась прямая ровная линия. Подсобные столы и серванты так же аккуратно накрывают скатертями или салфетками.

Если во время обслуживания *потребуется сменить скатерть*, сделать это нужно незаметно. Официант,



принеся чистую скатерть, должен переставить посуду на подсобный столик, затем, взяв края чистой скатерти и одновременно приподнимая края испачканной, быстро заменить ее. При этом крышка стола не должна обнажаться.

*При сервировке стола* соблюдают определенный порядок: вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду, затем укладывают приборы и после этого ставят хрусталь или стекло. Бокалы, фужеры, рюмки, ставя на стол, придерживают за ножку.

Сервировка столов бывает различной в зависимости от характера обслуживания: завтрак, обед (дежурные или порционные блюда), вечернее обслуживание (по порционному меню), обслуживание банкетов по составленному меню.

Для завтрака на стол ставят вазочку с бумажными салфетками (или кладут льняные), пирожковую тарелку, подают закусочные нож и вилку, чайную ложку. Пирожковую тарелку ставят слева от того места, где должна стоять столовая или закусочная тарелка. Вилку кладут слева, рожками вверх, нож — справа, лезвием влево от места, предназначенного для столовой или закусочной тарелки. Чайную ложку кладут за ней. Закусочные тарелки не ставят на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (их нужно подать, если закуску или блюдо на завтрак приносят в салатнике или баранчике и т. п., так как из такой посуды есть не принято).

Для обслуживания днем по меню дежурных блюд на стол ставят подставочную тарелку и на нее — закусочную, слева от нее — пирожковую тарелку, между ними кладут столовую вилку, а справа от тарелки — столовый нож и ложку (столовую или десертную);



фужер ставят впереди, за столовым ножом. На столе должны быть также вазочка с бумажными салфетками или полотняные салфетки, которые кладут на закусочные тарелки, специи. Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки — 2 см, а до пирожковой — 5 см. Закусочные или столовые тарелки ставят лишь в том случае, когда блюда подаются в посуде, из которой есть не принято.

После обеда со столов снимают полиэтиленовые пленки (там, где их стелят на обеденное время), из сервизной получают дополнительную посуду и приборы, убирают зал. Это время используется официантами для отдыха и приема пищи.

При сервировке столов по порционному меню для каждого посетителя точно против кресла ставят закусочную тарелку на расстоянии 2 см от края стола, а слева, в 5—10 см — пирожковую. Между ними кладут закусочную и столовую вилки зубцами вверх, справа от закусочной тарелки — два ножа: столовый и закусочный лезвием к тарелке. За закусочной тарелкой правее ставят фужер; на тарелку кладут сложенную салфетку. Эмблема или марка ресторана на тарелках должна быть обращена к гостю. На середине стола ставят соль и перец. В центре также ставится ваза с цветами. Если стол сервируют на четыре человека, на угол или на сторону, обращенную к проходу, ставят пепельницу.

Во время подачи заказанных блюд сервировка дополняется в зависимости от характера заказа.

В серванте у официанта должно быть достаточное количество посуды, белья, приборов, по мере их использования запасы необходимо пополнять из сервизной.

Если официант пользуется холодильником, он должен до начала работы получить по заборному листу



из буфета воды, пиво, соки и поставить их в холодильник. По мере расходования запасы напитков пополняются, а по окончании рабочего дня оставшиеся напитки сдаются в буфет, и за продукты согласно заборному листу официанты рассчитываются кассовыми чеками.

Непременная деталь при сервировке стола в ресторане — полотняные салфетки. В зависимости от характера обслуживания их складывают различными способами, учитывая при этом, что посетитель должен легко развернуть салфетку, чтобы вытереть губы или положить ее на колени. Принимаются во внимание также и правила гигиены: чем меньше прикосновений пальцев официанта к салфетке, тем лучше.

Если при сервировке на стол не ставят закусочную тарелку, то на ее место кладут полотняную подкрахмаленную (бумажных не ставят) салфетку, сложенную вчетверо (из прачечной салфетки поступают сложенными вдвое). Для обеда, а также праздничного ужина, банкета салфетки часто складывают в форме конусных колпачков: вначале складывают салфетку вдвое, а затем подворачивают ее нижний конец, придавая форму колпачка.

Иногда для праздничного стола салфетку складывают в виде конверта: сначала ее складывают вдвое, затем подворачивают углы, переворачивают — и получается конверт. Используют еще способ «космос». От линии сложенной пополам салфетки ее углы справа и слева складываются, образуя равнобедренный треугольник. Затем салфетку складывают пополам, совмещая углы основания треугольника. Есть и другие приемы: «кораблик» — при обслуживании банкетов, «веер» и «тюльпан» — при сервировке свадебного стола.



## Личная подготовка официанта-бармена к обслуживанию

Внешний вид официанта играет большую роль в том впечатлении, которое складывается у посетителей ресторана. Обычно взгляд посетителя останавливается на причёске официанта, его одежде и выправке.

Во время работы официант должен быть тщательно причёсан, чтобы волосы плотно прилегали к голове, не падали на глаза. Не следует пользоваться во время работы расческой (волосы могут попасть в кушанья) или поправлять причёску рукой (это может загрязнить руки, а следовательно, и приборы).

Особое внимание официант должен уделять своему рту: промывать и дезинфицировать полость рта антисептической пастой и ежедневно прополаскивать ее жидкостью, устраняющей запах.

Перед работой рекомендуется принять душ и ежедневно бриться.

Официанткам советуем умеренно употреблять косметические средства, не носить на работе украшения и не пользоваться крепкими духами.

Особую заботу официанты должны проявлять о руках. Мыть их нужно часто, не отращивать чрезмерно длинные ногти, в рабочее время не носить на руках кольца, перстни и т. д. Наручные часы могут быть только с небьющимся стеклом.

Очень важен уход за ногами. Кроме ежедневного мытья, для укрепления мускулов рекомендуются массажи. Необходимы и меры предосторожности, чтобы не допускать расширения вен, деформации ступни.



*Одежда.* Немалую роль во внешнем облике официантов играет аккуратная, хорошо сшитая, тщательно отутюженная одежда. Официант должен обстоятельно осмотреть ее перед началом работы, тщательно вычистить, проверить, крепко ли пришиты пуговицы, достаточно ли чиста рубашка, обратив особое внимание на манжеты и воротничок. Обязательна частая смена носков и белья. Обувь должна быть начищена до блеска, с неискривленными каблуками. На каблуки лучше всего делать резиновые набойки, чтобы во время работы не производить шума.

Как показала практика, для определенной группы работников ресторана, связанных с обслуживанием посетителей (метрдотелей, официантов, учеников официантов, буфетчиков, барменов винных баров, гардеробщиков, лифтеров и швейцаров), целесообразно использовать форменную одежду. Форма обязательна для ношения в ресторане только в рабочее время. После работы ее оставляют в служебном гардеробе. Выносить форменную одежду за пределы ресторана не разрешается.

Форменная одежда выдается работникам в готовом виде по размеру и должна отвечать образцу одежды, принятому для данного ресторана. Зимнюю форменную одежду носят с 1 ноября по 30 апреля, летнюю — с 1 мая по 30 октября.

В соответствии с нормами работникам ресторанов высшей категории выдаются:

- метрдотелям-мужчинам — костюм шерстяной (фрак и брюки), сорочки белые хлопчатобумажные, галстук; женщинам — костюм шерстяной, блузки белые хлопчатобумажные и галстук;



- ❖ официантам-мужчинам — костюм шерстяной (смокинг и брюки), сорочки белые хлопчатобумажные, галстук-бабочка; женщинам — платье полушерстяное, платье летнее.

Работникам других ресторанов:

- ❖ метрдотелям-мужчинам — костюм полушерстяной (фрак и брюки), сорочки белые хлопчатобумажные, галстук; женщинам — костюм полушерстяной, блузки белые хлопчатобумажные, галстук;
- ❖ официантам-мужчинам — костюм полушерстяной, сорочки белые хлопчатобумажные, галстук-бабочка; женщинам — платье полушерстяное, платье летнее.

Кроме того, в летнее время метрдотелю-мужчине выдается один летний китель, а официантам — два, метрдотелю-женщине и официанткам — дополнительно по летнему платью.

Как исключение допускается ношение метрдотелями и официантами в национальных ресторанах форменной одежды с учетом национальных вкусов в пределах указанных сроков ношения одежды и стоимости.

Во время подготовки зала к приему посетителей официанты надевают темные халаты. Перед выходом в торговый зал для обслуживания посетителей официант должен осмотреть свой туалет в зеркале.

*Принадлежности официанта.* Как отмечалось ранее, одна из самых существенных принадлежностей официанта — ручник. Назначение этого полотенца —



уберечь руки от ожога при разноске горячих блюд, убересть манжеты костюма от загрязнения. Им также можно полировать приборы и слегка протереть посуду непосредственно перед сервировкой стола. Чистый ручник должен быть постоянно у официанта (в руке, на руке, на серванте или подсобном столике).

Не рекомендуется засовывать ручник в карман или брать под мышку, класть на плечо.

К принадлежностям официанта относятся также ключ на шнурке от кассового аппарата, чистый носовой платок, карандаши или авторучка, спички или зажигалка, книжка бланков счетов, штопор и ключ для снятия кронпробки с бутылок. Они всегда должны иметь надлежащий вид и находиться в определенном месте.

## Правила поведения за столом

Обслуживая посетителей ресторана, официант непосредственно общается с людьми различного возраста, пола, профессии, национальности, разного культурного уровня, психического склада и т. д. Он должен стремиться к тому, чтобы каждый из гостей чувствовал себя свободно и непринужденно, получая удовольствие не только от вкусно приготовленных блюд, но и от хорошей сервировки, а также от общения с ним, официантом, который ближе других работников ресторана соприкасается с гостем. Поэтому очень важны для официанта умение правильно вести себя в обществе, твердое знание норм поведения и правил этикета.



*Этикет* — это совокупность исторически сложившихся правил поведения человека в обществе. Правила этикета обычно складываются в тесной связи с развитием культуры народа, его национальными традициями и основаны на воспитании в людях вежливости, внимания, уважения друг к другу.

Правила этикета предусматривают, в частности, умение держать себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами и т. п., умение которым в одинаковой степени должны обладать и официанты и гости ресторана.

В основе правил поведения за столом лежит соблюдение эстетических норм, удобство и целесообразность. Так, не рекомендуется сидеть слишком далеко от края стола или слишком близко и класть локти на стол. Этим вы можете стеснить соседа. На стуле следует сидеть прямо, не нагибаясь над тарелкой. Если же вы слишком далеко откинетесь на спинку стула, то можете капнуть на костюм соусом. Не полагается тянуться через стол — положить блюдо на тарелку может официант.

Взяв салфетку, предназначенную для индивидуального пользования, нужно развернуть ее и положить на колени, чтобы предохранить костюм или платье от капель, брызг, крошек. После еды салфеткой можно коснуться губ и вытереть ею кончики пальцев. Закончив еду, салфетку, не складывая, кладут на стол. Детям салфетку заправляют за воротник.

Во время еды необходимо следить за собой, соблюдая сложившиеся правила. Неэстетичная манера есть вызывает раздражение у окружающих. Есть с аппетитом не значит есть торопливо. Если блюдо нравится, можно доесть его до конца, но некрасиво выглядит



кусочек хлеба на конце вилки, которым иногда очищают тарелку от остатков блюда.

Обычно кушанье берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или шипцами, но ряд продуктов берут руками. Это хлеб, печенье, пирожное, фрукты и цитрусовые, сахар (если для него не положены щипцы). Такой порядок принят не случайно: эти продукты не нужно делить ножом или вилкой, они не пачкают пальцев, рука касается только одного куска, который затем кладут себе на тарелку или в чашку.

Ряд правил вызывается требованиями эстетики. Так, некрасиво откусывать от большого куска хлеба или целой булки, поэтому от них по мере надобности отламывают пальцами маленькие кусочки; иногда хлеб предварительно нарезают небольшими кусочками. При подаче икры ее предварительно кладут лопаточкой на тарелку, а затем намазывают на небольшие кусочки хлеба. Съев первый кусочек, можно намазать второй и т.д. Точно так же едят паштеты, масло, используя специальные ножи для намазывания.

Существуют определенные правила и при пользовании столовыми приборами. Так, холодные закуски едят закусочными вилкой и ножом; горячие из кокотницы или кокильницы — кокотной вилкой или чайной ложкой; рыбу в горячем виде — рыбными ножом и вилкой; горячие мясные блюда — с помощью столового ножа и вилки; десертные блюда (пудинг, мороженое) — с помощью ложки; фрукты — с помощью фруктовых ножа и вилки.

Ложку держат так, чтобы большой палец лежал сверху на ее ручке. Суп едят, черпая ложкой от себя, иначе можно забрызгать костюм. Зачерпывать надо



столько жидкости, сколько, не пролив, можно поднести ко рту. Надо следить за тем, чтобы суп не стекал с ложки обратно в тарелку. Ложку подносят ко рту левым широким краем. Охлаждать суп, перемешивая ложкой, не полагается, лучше подождать, пока он немного остынет. Точно так же нельзя дуть в тарелку, чашку или ложку. Суп едят тихо, бесшумно; чтобы доесть его до конца, не возбраняется слегка приподнять левой рукой край тарелки по направлению от себя. Окончив есть суп, ложку надо оставить в тарелке. Точно так же поступают, не доев суп до конца. Клецки, фрикадельки в супе делят на части не ножом, а ложкой.

Если суповое мясо подается отдельно на блюде или в миске, нужно взять кусочек, нарезать его при помощи ножа и вилки и только после этого положить в тарелку с супом.

Гущу съедают одновременно с жидкостью. Добавляя себе суп, ложку оставляют в тарелке. Бульон и суп-пюре сервируют главным образом в чашке и едят обычно десертной ложкой, причем левой рукой держат ручку чашки. Из чашки допивают лишь остатки.

Пользуясь во время еды вилкой и ножом, нож держат в правой, а вилку — в левой руке. Когда едят только вилкой, ее берут в правую руку. Не следует брать вилку, нож или ложку чересчур близко к основанию. Нельзя брать ложкой то, что можно взять вилкой.

Брать на вилку можно столько, сколько на ней помещается, не сваливаясь.

К помощи ножа приходится прибегать довольно часто. Им разрезают рыбную гастрономию, мясо (говядину, свинину, баранину, телятину, мясо лоса, каба-



на, сайгака, медвежатину, зайчатину, птицу, дичь). Не стоит нарезать сразу несколько кусочков — мясо остынет и станет невкусным. Так можно резать только детям, которые еще не привыкли есть самостоятельно или умеют пользоваться лишь вилкой. Клецки, галушки, вареные овощи не режут ножом, а в случае необходимости делят на кусочки вилкой. Если на столе котлеты, зразы, тефтели, голубцы или другие рубленые блюда, употребление ножа излишне. Их едят вилкой, держа ее в правой руке. Корочкой хлеба правой рукой можно положить на вилку кусок блюда с тарелки. Такие блюда, как омлеты, овощи, запеканки, едят только при помощи вилки.

Ножом, которым режут мясо, не берут соль из солонки, еду из общего блюда.

В соус или иное блюдо не стоит крошить хлеб. Не сумев съесть соус с основным продуктом — мясом, птицей, рыбой, лучше оставить его на тарелке.

Если приходится временно прерывать еду, чтобы выпить воды, взять хлеба, положить кусок мяса, нож и вилку кладут на тарелку так, как их держали: нож ручкой вправо, а вилку — влево.

Окончив еду, нож и вилку кладут в тарелку рядом друг с другом. Это знак официанту убрать тарелку.

Если кто-либо попросит передать прибор, то ножи, вилки, ложки передают ручкой вперед. Самому можно в таком случае взять прибор за нейтральную середину (например, в том месте, в котором нож соединяется с ручкой). Это позволит избежать загрязнения прибора пальцами.

Птицу, дичь едят с помощью ножа и вилки. Однако разрезая мясо на куски, не стоит прилагать слиш-



ком больших усилий, так как отрезанный кусочек может легко выскользнуть из тарелки на скатерть.

Некоторые блюда, в частности спаржу, цыпленка-табака, раков, едят руками. После еды подается вазочка с теплой водой для мытья рук, в которую опускают кусочек лимона или лепестки розы. Одновременно официант подает салфетки для вытирания пальцев, а затем все убирает.

Раков, лангустов, омаров едят при помощи специального прибора, который состоит из коротенькой вилки и лопатки. Из туловища рака едят только мясо, находящееся в клешне. Затем рака переворачивают на спину, отделяют от туловища шейку и вилкой выбирают мясо.

Нередко в ресторанах для удобства и для того, чтобы не испачкать руки, на косточку бараньей или свиной отбивной надевают бумажные папильотки. Придерживая за папильотку, легко срезать мясо с кости. Иногда на стол с левой стороны специально ставят небольшие тарелочки для костей (мясных и рыбных).

Рыбу в горячем виде (судак, лещ, карп) принято есть при помощи специального прибора, чтобы не подрезать кости. У тупого лезвия ножа этого прибора лопатообразная форма, а у вилки — четыре зубца. Если таких приборов нет, можно есть рыбу при помощи двух вилок. Едят рыбу и одной вилкой, держа ее в правой руке и помогая себе кусочком хлеба в левой руке. Кости с помощью вилки складывают на край тарелки или на предназначенное для этой цели блюдечко или тарелочку.

Рыбную гастрономию — бок белуги, осетрину, семгу и другую рыбу — режут острым закусочным ножом.



Осетрину, белугу, севрюгу отварную и горячего копчения едят только вилкой.

С копченой рыбы сначала удаляют кожу, затем отделяют мясо от костей. После того как верхняя часть съедена, рыбу переворачивают на другой бок и едят дальше. Рыбу, как и мясо, расчленяют маленькими кусочками. Когда вы едите рыбу, старайтесь не извлекать на глазах у всех кости изо рта.

Картофель и овощи, как и прочую мягкую пищу, не режут ножом, а расчленяют на кусочки вилкой, находящейся в левой руке, нож только придерживает картофель. Нарезают лишь поджаристую кожицу картофеля, так как она тверда для вилки. Картофель, сваренный «в мундире», придерживая вилкой, чистят ножом, находящимся в правой руке. Очищенный картофель кладут на тарелку, подставленную для этой цели.

Соус не наливают на картофель или овощи, так как он предназначен для мяса или рыбы и вид картофеля или овощей становится неаппетитным. Соус нужно стараться есть с основной пищей так, чтобы он не оставался на тарелке.

Салаты, предназначенные в качестве дополнения к жаркому и сервированные каждому отдельно на маленьких тарелках, едят прямо из них, не перекладывая на большую тарелку. Жидкость от салатов не додают ложкой, а оставляют в тарелке. Зеленый салат не режут — он должен быть уже нарезан на кухне. Салат, поданный в вазе, накладывают себе на тарелку ложкой и вилкой, приложенной к салату. Отдельно поданный нарезанный «розочками» редис с зеленью, а также сельдерей берут рукой и, обмакнув в соль на своей тарелке, откусывают. Остаток кладут на кра-



шек своей тарелки или в предназначенную для этого маленькую тарелочку.

Бутерброды иногда едят с ножом и вилкой. Для приготовления бутербродов на свою тарелку кладут хлеб, масло, затем намазывают ломтик хлеба, который придерживают на тарелке двумя пальцами (хлеб не держат на ладони, так как это негигиенично). Колбасу, ломтики мяса и т. д. кладут на бутерброд вилкой.

Когда едят хлеб с медом, вареньем или повидлом, его нарезают сначала на полоски, берут на тарелку мед, повидло или варенье и намазывают на маленькие кусочки хлеба, затем откусывают. Полоску хлеба придерживают пальцами левой руки на тарелке.

Куски кулебяки, пирога едят с ножом и вилкой; маленькие пирожки — держа пальцами. Если пирожки очень жирные, их можно есть также с ножом и вилкой.

Масло, если оно сервировано большим куском, берут специальным ножом (шарик или розочку, бочоночки из масла можно взять своим ножом). Кусочек масла кладут с правой стороны хлебной или десертной тарелки и лишь оттуда берут, чтобы намазать на хлеб или булку.

Горчицу и соль набирают специальными ложечками. Горчицу кладут на дно тарелки, а не на край.

Яйца всмятку подают в яичной рюмке. Скорлупу легко разбивают ложкой. Осколки снимают пальцами и кладут в блюдечко, на котором стоит яичная рюмка. Затем осторожно снимают ложкой с яйца его верхушку так, чтобы не пролился желток. Яйца вкрутую чистят до конца, разрезают вдоль на две половинки и затем постепенно расчленяют вилкой.



Яичницу и омлет с ветчиной едят вилкой, находящейся в правой руке. В случае необходимости помогают кусочком хлеба, держа его в левой руке. Яичницу-глазунью едят ложкой из пластмассы или нержавеющей стали. Глазунью с большими кусками ветчины, которые нужно разрезать, едят ножом и вилкой.

Макароны измельчают обычно еще до подачи на стол. Если они длиннее, чем нужно, их следует расчленить вилкой. Ложка употребляется только для того, чтобы помочь намотать длинные макароны на вилку.

Пельмени едят вилкой целиком, чтобы из них не вытекал сок.

Колбасы и ветчину подают на стол нарезанными ломтиками, кожица должна быть предварительно снята. Ломтики кладут на свою тарелку вилкой, находящейся у общего блюда, но если у колбасы или ветчины кожица не очищена, ее обрезают ножом, придерживая ломтик вилкой на своей тарелке.

У поданных на стол горячих колбасок (шпикачек) всю шкурку сразу не снимают, а делают это постепенно, по мере еды. Так шпикачка дольше сохраняется горячей. У тонких колбас, таких как сосиски и охотничья, шкурку не снимают. Кожицу ливерной колбасы срезают постепенно, потому что если эту колбасу извлекать из оболочки полностью, она становится некрасивой. Кусочки колбасы прижимают вилкой к тарелке и ножом изнутри делают надрез, затем при помощи ножа снимают кожицу.

Кулебяки, пироги и кренделя, торты подают на стол нарезанными. Куски их кладут на свою тарелку лопаточкой, щипцами или большой вилкой. Пирожные едят



специальной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные — миндальные, ореховые, которые легко крошатся, — можно есть с помощью руки. Пирожное в бумажной розетке кладут на тарелку вместе с розеткой и едят из нее. От ломтей кренделя, маленьких крендельков и других изделий, которые могут раскрошиться, отламывают рукой по маленькому кусочку. От булочки с начинкой из крема или варенья, от кофейных булочек и т. п. откусывают, держа их в руке.

От печенья отламывают по кусочку и едят. Очень жирные кексы едят десертной вилкой.

Конфеты берут руками. За праздничным столом их кладут на свою тарелку, разворачивают и тогда уже кладут в рот.

Лимон подают как приправу к кушаньям и напиткам. Ломтик лимона кладут в чашку с чаем, ложкой выдавливают сок, остатки извлекают и кладут на край блюдечка. Если лимон подан на стол расчлененным на дольки, «чесночком» — пальцами правой руки. При подаче некоторых блюд (например, рыбы, шницеля и др.) сок из ломтика лимона выжимается выпуклой стороной вилки.

Яблоко и грушу разрезают фруктовым ножом на тарелке вдоль на четыре или восемь частей. Затем их чистят и удаляют сердцевину. Эти куски больше не режут, а откусывают от них.

Персики и абрикосы едят по-разному. Большой персик берут в левую руку и надрезают по кругу до косточки, затем разламывают. Косточку удаляют ножом. При еде отрезают от половинок кусочки. Абрикос гораздо меньше персика, поэтому его не разрезают на куски, а кладут по половинке сразу в рот.



Большие сливы разламывают пальцами пополам и вынимают косточку. Мелкую сливу сжимают с концов так, чтобы она лопнула, а потом удаляют косточку.

Банан берут левой рукой за низ и надрезают верх ножом так, чтобы было удобно снять с него кожуру. Так как длинный банан без кожуры может сломаться, его сначала очищают рукой. Кожуру банана складывают на тарелку.

Ягоды обычно подают в вазе или уже разложенными на тарелочки порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Их посыпают сахаром и едят чайной ложкой. В более торжественных случаях ягоды подают со взбитыми сливками.

Виноград едят, пальцами срывая ягоды с грозди. В рот кладут по одной ягоде. Семена и твердую кожицу осторожно опускают на тарелку.

Вишни и другие ягоды и фрукты с маленькими косточками едят как виноград.

Арбузы и дыни подают нарезанными долями сектора с кожурой. Взятый с блюда толстый ломоть кладут на тарелку кожурой вниз, а фруктовым ножом и вилкой отрезают тонкий кусочек. Если арбуз и дыня несладкие, их при желании посыпают сахарной пудрой и фруктовым ножом и вилкой (или чайной ложкой) едят мякоть до твердой кожи.

Манго разрезают на две части на тарелке, вынимают кость и едят ложкой мякоть.

Ананас очищают и разрезают поперек на тонкие ломтики, кладут на тарелку или стеклянное блюдо. С блюда ломтик перекладывают на свою тарелку приложенной для этого вилкой. При желании его можно посы-



пать сахаром. Едят ананас фруктовыми ножом и вилкой или чайной ложкой.

Орехи никогда не щелкают зубами, а раскалывают специальными щипцами. Содержимое вынимают из скорлупы пальцами и кладут в рот.

Если с кем-либо хотят поделиться плодом, его разрезают пополам и предлагают лучшую половину. Себе оставляют половину с хвостиком, сердцевинкой или косточкой.

Отведав фрукт, вытирают руки бумажной салфеткой и кладут ее на фруктовую тарелку.

Компоты едят десертной ложкой. Косточки ложкой складывают на блюде. Пока еда не окончена, ложку принято класть в вазочку с компотом, а по окончании ее кладут на блюде. Жидкость всегда вычерпывают ложкой.

Апельсины и мандарины едят, подрезав кожуру и разделив мякоть на пять-шесть частей. От каждой из них постепенно отделяют по небольшой дольке. Таким образом апельсин можно есть, не пользуясь вилкой и ножом.

Пудинги, мороженое, кремы едят десертной ложкой. К ним принято подавать сухарики, печенье, слоеные булочки, которые берут руками. Муссы едят также десертной ложкой.

Чайная ложечка служит только для помешивания чая. Перемешав чай, кофе, ложку кладут на блюде, а не оставляют в стакане или чашке.



## ..... ГЛАВА 7 .....

# ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

.....

## Встреча посетителей и прием заказа

Организация обслуживания в ресторане включает встречу посетителей, прием заказа, получение заказанной продукции из кухни и буфета, подачу заказанных закусок, блюд, напитков, расчет с клиентами.

Уже только подойдя к подъезду ресторана, посетители должны сразу почувствовать, что здесь все готово к встрече гостей. Привлекательная вывеска с названием ресторана, табличка с указанием часов работы (и предупреждением о прекращении впуска посетителей за 30 мин до окончания работы), яркое освещение в вечернее время создают у гостей в первые же минуты праздничное, приподнятое настроение.

У входных дверей их любезно приветствуют швейцары в униформе — ливреях, фуражках и белых перчатках.



В вестибюле навстречу посетителям выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнее платье, дают им фирменные номерки. Затем посетители перед зеркалом могут привести свой туалет в порядок. К этому времени выходит метрдотель, приветствует гостей (желательно на их родном языке), уточняет, на сколько персон нужно приготовить столик, и приглашает пройти в зал.

В зале метрдотель должен проводить гостей до стола и усадить их. В отсутствие метрдотеля эти функции осуществляет бригадир официантов. Предлагая посетителям занять места за столом, следует иметь в виду, что женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, а при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь.

Официант, подойдя к столику, должен поприветствовать посетителей в зависимости от часа посещения словами: «Доброе утро!», «Добрый день!» или «Добрый вечер!».

Если гости сели за выбранный ими стол, то предлагать им другие места, пересаживать их не разрешается. В вечерние часы занимать свободные места за столом, где уже сидят посетители, можно только после того, как они дадут на это разрешение метрдотелю. В дневные часы (с 12 до 17 часов), когда отпускаются обеды, за столиками можно занимать свободные места.

Иногда случается, что в зале ресторана посетитель и официант сталкиваются друг с другом. В таком случае официант всегда предлагает посетителю пройти первым.

После того как посетитель займет место за столи-



ком, официант должен подойти к нему слева и предложить меню в развернутом виде и преискурант вин в закрытой папке. Если за столиком одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

При встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании официант должен соблюдать принятые правила этикета. Так, если среди гостей есть женщины, следует помочь им занять места за столиком, подставить кресла. Меню в первую очередь предлагается старшей из них. Подождав в стороне несколько минут, следует любезно спросить, не выбрали ли посетители что-нибудь. Если они попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант обязан тотчас же с готовностью прийти им на помощь, стараясь учесть вкусы гостей. Недопустимы советы, высказанные с видимым безразличием, когда официант, разговаривая с посетителем, рассеянно смотрит в зал. Прежде чем порекомендовать то или иное блюдо, ему следует попытаться представить, какие виды блюд может предпочесть посетитель, с учетом его возраста, настроения, времени года и т. д.

Если гость не изъявит желания, чтобы ему помогли, официанту рекомендуется терпеливо ждать. При этом он никогда не должен упускать из вида свой участок, своевременно подавая уже заказанные блюда и закуски на другие столики, убирая использованную посуду, и пр. Если гость спросит официанта: «Что у вас сегодня вкусного?», никогда не следует отвечать: «У нас все вкусное». Рекомендуя посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях приго-



товления. Например, уместно сказать: «Закажите отбивные котлеты: их жарят на масле, к ним подают разнообразный гарнир из овощей, соус ароматный и вкусный». Следует также уточнить, сколько времени потребуется для исполнения заказа.

Затем официант может помочь посетителям в выборе вин к первым, вторым блюдам и т.д. Заказ на вина должен быть принят сразу же после заказа блюд, чтобы была возможность охладить вино или довести его до комнатной температуры по желанию посетителя. Официанту необходимо досконально знать не только ассортимент вин, но и их качество, особенности и, в частности, уметь рекомендовать те или иные вина в сочетании с заказанными блюдами.

Если посетители, сев за столик, ведут продолжительный разговор, официант может, не ожидая окончания разговора, спросить: «Разрешите принять заказ?» Это важно для ускорения дальнейшего обслуживания. При заказе порционных блюд необходимо проверить, готовятся ли они на производстве к указанному сроку, а при задержке вызвать метрдотеля или заведующего производством.

Заказ от посетителя может принимать официант, бригадир звена официантов, а от больших компаний или групп — метрдотель. Заказ записывается в блокнот счетов в двух экземплярах под копирку.

Основное правило поведения официанта при обслуживании посетителей — тактичность. Он должен обслуживать молча, не прислушиваясь к разговорам посетителей за столом, не вступая в разговор, не относящийся к обслуживанию.

Официанты не должны: собираться группами в тор-



говом зале; вести громкие посторонние разговоры; присаживаться за столик посетителей или прислоняться к стене; сидеть в торговом зале и принимать пищу, курить. Носовым платком и расческой они могут пользоваться только в подсобном помещении.

Во всех случаях официанту необходимо сохранять чувство собственного достоинства. Разговаривая с посетителями, он стоит прямо, не облачиваясь на стол или спинку стула. Если посетитель проявит бестактность или грубость, следует не вступать с ним в пререкания, а попытаться урегулировать конфликт самостоятельно или обратиться к администрации.

При разговоре с посетителями официант должен выбрать определенное расстояние от них — ни далеко ни близко. Иначе в первом случае он вынужден будет говорить громче, чем обычно, а во втором — шепотом. Во время разговора недопустимо смотреть в другую сторону, держать руки в карманах или скрещивать их. Все это — выражение неуважения к гостям.

Заказ следует записывать, стоя против заказчика, не сгибая корпус, а лишь слегка наклонив голову.

Принимать заказы следует очень внимательно, чтобы предупредить возникновение каких-либо недоразумений. Если заказ большой, можно повторить его посетителю для проверки, уточнить время подачи блюд, степень поджаривания мяса и т. п.

Если за столом отдельно сидят несколько посетителей, официант должен подойти к каждому из них и открыть отдельный счет.

По окончании приема заказа следует, помимо вина, предложить фруктовую или минеральную воду и в заключение — чашку кофе или чая. Если пришли двое



посетителей, им можно рекомендовать закуски из расчета полпорции на гостя, например одну порцию икры, салата, семги, осетрины.

После принятия заказа официант ставит на столы приборы и рюмки в соответствии с порядком подачи блюд.

### Получение блюд и напитков

Приняв заказ, официант получает в сервизной посуду для холодных закусок и блюд и передает ее через марочницу в холодный цех, затем делает заказ в горячий цех и пробивает чеки на кассовом аппарате.

В некоторых ресторанах в целях облегчения труда официанта применяется система световой номерной сигнализации. Каждому официанту присвоен свой номер, проставляемый на заказах, которые передаются на кухню. По выполнении заказа номер официанта освещается на двустороннем световом табло. Для того чтобы привлечь внимание официанта, перед появлением цифры на табло звучит тихая мелодия, приятная для слуха. Номера на табло видны с расстояния до 30 м. Табло могут быть рассчитаны на 5, 10 и 20 номеров.

Во всех без исключения ресторанах должна быть обеспечена удобная взаимосвязь торговых помещений с производством — раздаточной, сервизной, моечной, что способствует ускорению обслуживания посетителей, обеспечивает необходимые удобства в работе офи-



циантов и тем самым повышает производительность их труда.

Передавая марочнице необходимую для выполнения заказа посуду, полученную из сервизной, официант называет блюда и количество порций, которые должны быть приготовлены. Марочница повторяет заказ (в некоторых ресторанах для этого используются микрофоны), а повар подтверждает его принятие. В целях более точного выполнения заказов на порционные блюда можно использовать специальное табло, установленное на рабочем месте марочницы. Табло представляет собой ящик с квадратными вырезами для дисков из оргстекла с цифрами и наименованиями блюд. Внутри ящика четыре лампы дневного света. Вместо того чтобы устно передавать заказ официанта повару, марочница отмечает его на табло с помощью диска. Повар, взглянув на табло, узнает, сколько и каких блюд он должен приготовить.

Получая заказанные блюда из кухни, официант обязан обратить внимание на их оформление, температуру и т. п. Если при отпуске одинаковых блюд он увидит, что одно оформлено хорошо, а другое плохо, или одно из них кажется меньшим по объему или весу, официант не должен принимать их. Необходимо вызвать метрдотеля или заведующего производством и исправить недочеты. Запрещается принимать от раздатчика небрежно оформленные, подгоревшие или остывшие блюда.

С чеками официант получает в сервизной посуду, необходимую для получения продукции из буфета, и подает ее посетителям. Получив из буфета напитки, винно-водочные изделия, фрукты, официант должен



проверить, нет ли осадка в бутылках, на всех ли бутылках есть этикетки, хорошо ли вымыты и обсушены яблоки, груши и т. п. Полученные в буфете напитки в бутылках, графинах и т. п., папиросы, сигареты, спички переносятся на подносах.

## Техника подачи блюд и напитков

Приступая к подаче заказа, официант должен помнить общие правила техники обслуживания и строго соблюдать принятую последовательность подачи холодных и горячих закусок, различных блюд и напитков. Прежде всего следует придерживаться правила: все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, держа его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. Ношение подноса на левой руке обусловлено тем, что официант подходит к гостю слева.

Существует несколько приемов переноски: на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах, на кончиках пяти пальцев (легкий поднос). Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча (исключение может быть сделано лишь в подсобном помещении). Не рекомендуется переносить что-нибудь на подносе, предварительно не покрыв его салфеткой; салфетка уменьшает скольжение предметов, предотвращает возможный бой посуды.

Блюда и напитки устанавливают на подносе только в один ряд, более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, а высокие — в центре под-



носа. Буфетную и кухонную продукцию следует приносить раздельно.

Не следует носить пустой поднос, опустив его вниз до уровня колена.

Принесенные из кухни на блюдах кулинарные изделия в мисках, баранчиках следует показать посетителям-заказчикам, а затем, получив их разрешение, разложить на тарелки.

При раскладывании пицци на тарелки непосредственно у обеденного стола официант должен подходить к посетителям с блюдом с левой стороны. Блюдо с кушаньем держат в левой руке. Подавать кушанья на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с правой стороны посетителя, сидящего за столом, правой рукой.

Если блюдо раскладывают по тарелкам на подсобном столе, этот столик придвигают к обеденному. Блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую перекладывают кулинарные изделия, пользуясь приборами для раскладки.

При подаче стакана воды, папирос, спичек, счета (на тарелке или маленьком подносе) принято подходить с левой стороны. Убирать использованную посуду можно как с правой, так и с левой стороны.

Очень важно, чтобы во все время обслуживания на столе поддерживались чистота и порядок: использованную посуду, рюмки, бокалы надо своевременно убирать; крошки сметать щеткой в совок, а пятна на скатерти застилать салфеткой; особенно тщательно положено следить за чистотой приборов, меняя их после каждого блюда.

Если посетитель уронил на пол вилку или салфет-



ку, надо немедленно на маленьком подносе или тарелке подать ему чистые, а уже затем поднять и убрать упавший предмет.

Раскладывая приборы, ставя тарелки, блюда, официант должен помнить следующие правила:

- ❖ большой палец должен быть за краем тарелки;
- ❖ нельзя дотрагиваться до краев чашки, стакана; блюдце под стаканом всегда должно быть сухим;
- ❖ приборы можно брать только за ручки;
- ❖ расставлять рюмки, стаканы, чашки, класть приборы следует бесшумно, аккуратно;
- ❖ при уборке стола не смахивать крошки на пол;
- ❖ следующее блюдо подносят после того, как со стола будет убрана использованная посуда из-под ранее поданного; при подаче блюдо или тарелку берут ручником, предварительно протерев дно.

Установлена определенная последовательность подачи напитков, закусок, блюд. Вначале, как правило, на стол ставят полученные в буфете минеральную или фруктовую воду, хлеб, закуски, вина, а затем подают горячие блюда.

Тарелки для горячих блюд подогревают до 40 — 50°C, для холодных — несколько охлаждают до комнатной температуры.

Работать нужно ритмично, давая себе отдых во время пауз в обслуживании.

При выполнении заказа, выходя из зала, надо захватывать лишние или бывшие в употреблении посу-



ду и приборы, а на обратном пути приносить готовые блюда.

Официант должен помнить, что прежде чем поставить использованную посуду со стола на поднос, ее очищают от остатков пищи, унося одновременно до 10 тарелок. Тяжелые стопы тарелок ставят на середину подноса.

## Подача закусок — общие правила

Обед в ресторане начинается с закуски. Ассортимент закусок чрезвычайно разнообразен. Закуски можно подразделить на холодные и горячие. И те и другие служат хорошим средством для возбуждения аппетита и разнообразят стол. Среди холодных закусок, пользующихся мировой славой как деликатес, следует назвать икру зернистую (из белуги, осетра, севрюги), паюсную, кетовую; широко распространены салаты из овощей, мясные и другие, ассорти мясное и рыбное, рыба под маринадом, заливная и пр.

Горячие закуски чаще подают на банкетах, праздничных обедах и ужинах. В обычные дни в ресторане горячие закуски готовят по заказу посетителей. Характерная особенность горячих закусок в том, что продукты для них нарезаются мелкими кусочками, чтобы посетителю не нужно было пользоваться ножом.

Наиболее часто из горячих закусок посетители заказывают грибы (шампиньоны или белые), блины, жульен из дичи и др.

Холодные закуски рекомендуется подавать в фар-



форовой посуде, горячие — в мельхиоровой. Температура подаваемых холодных закусок должна быть не выше 14°C. Некоторые продукты, входящие в состав закусок, должны быть охлажденными, например сливочное масло.

Подаваемые на стол закуски должны иметь эстетически привлекательный внешний вид. С этой целью, например, широко используется зелень — веточки петрушки, красиво уложенные на блюдо с закуской; фигурная нарезка овощей; продуманное цветовое сочетание продуктов, входящих в состав закусок.

Получая закуски на раздаче, официант должен обратить внимание на их внешнее оформление, проверить, не подтаяло ли масло, достаточно ли пищевого льда в икорнице, и т. п.

Холодные закуски приносят на подносе вместе с приборами, которыми следует пользоваться, и ставят на подсобный стол. Если заказана рыба, полагаются закусочный нож и вилка, а не рыбный нож и закусочная вилка. В блюда с закусками официант помещает приборы для раскладки. Затем с разрешения гостей подает закуски на обеденный стол. При этом следует помнить, что закуски в высокой посуде ставят ближе к центру стола, а в более низкой (например, на лотках) — ближе к краям стола. Закуски с гарнирами ставят на стол с левой стороны, без гарнира — с правой.

Если заказано несколько видов закусок, то их ставят на стол в той же посуде, в которой они принесены. При заказе большого количества разнообразных закусок на стол ставят два-три вида, а остальные раскладывают на закусочные тарелки и подают посетителям в процессе обслуживания.



Перед началом подачи закусок в ресторанах на стол в хлебницах, а чаще в тарелках ставят хлеб и на пирожковых тарелках — масло, если оно было заказано; при обслуживании иностранных туристов — только что поджаренные тосты на специальной тарелке или завернутые в салфетку, чтобы не остыли, а также хрустящие хлебцы. Существует установившийся порядок последовательности подачи закусок. Вначале подают икру и рыбные закуски (рыбу малосольную, отварную, заливную, под маринадом и др.). Затем салаты — рыбные, мясные, овощные и, наконец, мясные закуски — ветчину, язык, паштет, птицу и др.

В летнее время официант может рекомендовать посетителям салаты из свежих овощей или овощи в натуральном виде, уложенные в салатник с пищевым льдом. Зимой посетители охотно заказывают маринованные овощи.

## Подача холодных закусок

*Икра зернистая* (из белуги, осетра, севрюги). Лучшей считается белужья икра серого цвета, крупнозернистая, малосольная. Подается в икорницах, в которые помещаются стеклянная розетка и пищевой лед. В холодильнике икра хранится при температуре не ниже 0°C.

*Икра паюсная*. Паюсную икру получают также из осетровых рыб. При производстве на рыбных промыслах после посола ее прессуют, затем формуют в рулет. При отпуске от него отрезают кусочки, имеющие вид



эллипса или прямоугольника, и укладывают их на рыбный лоток, украшая кусочком лимона или зеленью петрушки. Так же как и зернистая, паюсная икра обладает высокими вкусовыми качествами.

*Икра кетовая.* Как и зернистая, она должна иметь целые зерна светло-оранжевого цвета. Подают икру в икорницах с пищевым льдом, в охлажденном виде.

Ко всем трем видам икры можно подать масло сливочное, расстегая с рыбой или визигой (по русскому обычаю), лимон, горячие калачи или тосты из белого хлеба.

*Лососина малосольная, семга, кета семужного посола.* Эту рыбную закуску подают в фарфоровых лоточках или на блюдах из расчета два куска на порцию. Порция рыбы дополняется кусочком лимона и веточкой петрушки.

*Рыба под маринадом.* Обжаренные куски осетрины, судака, трески или окуня заливают маринадом, посыпав сверху нарезанной зеленью петрушки. Подают в салатниках, на лотках или фарфоровых блюдах.

*Рыба отварная.* Подается с гарниром. Осетрина и севрюга нарезаются кусочками и, охлажденные, укладываются на лоточки или блюдо. На гарнир можно подать свежие красные помидоры и свежие или соленые огурцы (в зимнее время — добавить желе кусочками). Украшают блюдо листиками зеленого салата. Отдельно подают соус «хрен с уксусом» или майонез.

*Рыба заливная.* Кусочки вареной, а затем охлажденной рыбы — судака, осетрины, севрюги, стерляди, окуня или трески — кладут на блюдо, украшают лом-



тиками лимона, зеленью петрушки и заливают желе. Подают на овальных фарфоровых блюдах или лотках. Отдельно подают соус «хрен с уксусом».

*Консервированные деликатесные закуски.* Перед подачей их выкладывают из банок и укладывают на лотки. Оставшееся количество перекладывают в фарфоровую или стеклянную посуду и хранят в холодильнике.

*Шпроты в масле.* Подают на лоточках. Украшают ломтиком лимона и веточкой петрушки.

*Сардины.* Подают на лоточках. Украшают дольками лимона, мелко нарубленной зеленью петрушки. При отсутствии зелени петрушки ее можно заменить листиками зеленого салата.

*Кильки.* Очищают от внутренностей, отрезают головки, укладывают на лоток. Рекомендуется подать свежие огурцы, крутое яйцо, нарезанное кружочками. Кружочки яиц можно украсить (из конверта) майонезом (в виде сетки).

*Крабы.* Можно подать отжатыми, уложенными в салатник или в вазе. Украшают букетиками из вареных овощей, дольками свежего огурца или яблока. Отдельно в соуснике подают майонез.

*Ассорти мясное.* В состав этого блюда входит не менее трех видов мясных продуктов, нарезанных кусочками: телятина, ветчина, ростбиф или вареный язык. Подают на фарфоровых овальных или круглых блюдах. На гарнир — корнишоны, маринованные фрукты, строганный хрен, свежие помидоры. Иногда кладут кусочки мясного желе. Отдельно подают майонез с мелко нарезанными пикулями и каперсами.

*Ростбиф.* Обжаренная полусырая вырезка красноватого цвета. На порцию подают два-три кусочка на



эллипсообразном лоточке, гарнируют корнишонами и красными помидорами. Отдельно подают майонез.

*Ассорти из птицы.* В состав этой закуски входят по два кусочка курицы (белое и темное мясо), индейки, утки, гуся. Гарнируется маринованными фруктами, краснокочанной капустой, корнишонами, листиками салата или зеленью петрушки и подается на эллипсообразном блюде. Можно подать майонез с рублеными корнишонами.

*Ассорти из дичи.* В состав этой закуски входят кусочки тетерева, куропатки, рябчика. Подается на эллипсообразном блюде. На гарнир — маринованные фрукты. Украшают зеленью петрушки.

*Домашняя птица и дичь жареная.* Подают разрубленными на кусочки. Домашнюю птицу следует разрубить на две части, а затем каждую — на несколько кусков в зависимости от величины гуся, индейки, курицы; рябчиков и куропаток разрезают на две части. Кусочки птицы или дичи укладывают на блюда и украшают веточками петрушки или листьями салата. На гарнир подают маринованные сливы, виноград, вишни, бруснику, моченые яблоки, белокочанную или краснокочанную капусту, которые можно подать в салатнике отдельно.

К птице отдельно подают майонез, а к дичи — соус фруктово-ягодный.

*Заливное из мяса.* Для этой закуски используют телятину, ветчину, язык. Приготавливают в порционных формочках, приносят в овальных блюдах, едят на закусочных тарелках.

*Паштет из дичи.* Это слоеный пирог с фаршем из дичи. Промежутки между фаршем и тестом заливают



желе. Подается на эллипсообразном блюде или лоточке. Перед подачей нарезают ломтиками.

*Рыбные, овощные, мясные салаты.* Подают в салатниках, поставленных на мелкие тарелки, на которые кладут ложку и вилку. Иностранным туристам заправку к салатам нередко подают отдельно в соуснике. Если салат служит дополнением к заказанному блюду (зеленый салат-латук), его ставят слева от тарелки с этим блюдом.

## Подача горячих закусок

Горячие закуски подают в специальной посуде, обычно в той, в которой они приготавливались (порционные сковородки, кокотницы, кокильницы и др.). В порционных сковородках, например, подают запеченную рыбу, при этом сковородку ставят на тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

*Грибы шампиньоны или белые.* Обжаренные грибы заправляют сметаной и укладывают в кокотницу, посыпают тертым сыром. Перед подачей на стол кокотницы ставят в жарочный шкаф для запекания. Подают закуску в той же кокотнице. На порцию полагаются две кокотницы, можно предложить и половину порции.

*Жульен из дичи.* Филе дичи, а также ветчину, язык, шампиньоны нарезают соломкой, заправляют сметанным соусом, посыпают сыром и в кокотницах запекают в жарочном шкафу. Подают по две кокотницы на порцию.



*Тефтели в томате.* Тефтели можно подать в круглых баранчиках или на мельхиоровой сковородке.

*Крабы.* Их готовят в томатном соусе. Подают по две кокотницы на порцию.

*Раки.* Из деликатесных горячих закусок пользуются наибольшим спросом. В зарубежных ресторанах считают, что как деликатесы их лучше использовать с мая по август, т.е. в месяцы, в названии которых нет буквы «р». Из раков готовят разнообразные закуски. Особым спросом пользуются вареные раки.

Если раки (а также крабы, креветки) приготовлены в отваре, их подают в суповых мисках, на стол ставят глубокую полупорционную тарелку и специальный прибор. Отварных раков подают на круглых блюдах. На стол ставят закусочную тарелку и специальный прибор. Справа на маленькую тарелку кладут слегка влажную салфетку для вытирания пальцев.

Поставив закуски, официант берет бутылки со спиртными напитками и просит разрешения наполнить рюмки или фужеры.

После этого он может отойти от стола, например, к серванту и оттуда наблюдать за всеми столиками своего участка обслуживания, чтобы в случае необходимости немедленно прийти на помощь гостю, например положить ему закуску с общего блюда на тарелку и т.п. Официант не должен быть назойлив, но обязан быть внимательным.

Перед подачей первых блюд необходимо убрать использованную посуду и приборы. Сначала собирают со стола приборы, а затем тарелки. Их складывают в стопку на поднос, где предварительно постелена салфетка,



чтобы избежать излишнего шума. Поднос не следует перегружать, чтобы избежать боя посуды.

## Подача первых блюд

Супы бывают горячие и холодные. По способу приготовления различают супы прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи), пюреобразные (суп-пюре из цветной капусты, спаржи, из кур, дичи). Отдельную группу составляют фруктово-ягодные супы.

Прозрачные супы готовят на мясном, курином, рыбном бульоне. Бульоны для прозрачных супов готовят более крепкими, чем для заправочных супов.

Заправочные супы характеризуются большим разнообразием продуктов, используемых для их приготовления. Эти супы готовят из овощей, бобовых и макаронных изделий. Для заправочных супов корни и лук пассеруют, некоторые супы заправляют белым соусом.

Пюреобразные супы готовят на мясном бульоне, молоке или отваре продуктов, входящих в состав супов, которые после варки протирают.

Супы подают обычно в мельхиоровых мисках с крышками, поставленных на мелкие тарелки. Глубокие тарелки, бульонные чашки для подачи супов должны быть обязательно подогреты. Для этого их во время подготовки ресторана к обслуживанию посетителей ставят в шкафы подогрева. В течение рабочего дня дежурный официант по мере их расходования пополняет запас из сервизной.



Официант, получая с раздачи миски с первыми блюдами, ставит их на поднос, где уже должны быть поставлены глубокие тарелки и положены разливательные ложки. Принеся поднос в зал, он ставит его на сервант или подсобный стол и разливает суп в глубокие тарелки, стоящие на мелких. Разливая суп, ложку держат как можно ближе к тарелке, чтобы не расплескать суповую жидкость. Наполненную тарелку держат левой рукой на уровне суповой миски. При разливе суп не взбалтывают, а равномерно распределяют жир и сметану, если ею заправлено первое блюдо, затем кладут густую часть супа и вслед за этим разливают бульон. Ложку при обслуживании в дневное время, если она заранее не положена на стол, подают на подстановочной тарелке.

Существует и другой способ подачи супов посетителям. Суповую миску на мелкой тарелке ставят на обеденный стол. Справа на глубокую тарелку кладут разливательную ложку. В этом случае иногда наливают немного супа в тарелку посетителя, а долить он может сам.

Бульоны и прозрачные супы подают в бульонных чашках, которые наполняют на производстве. Чашка должна быть поставлена на блюдце ручкой влево. Иногда блюдце ставят на мелкую тарелку. Ложку кладут на блюдце или на стол справа от гостя. К бульону, как правило, подают гренки или пирожок на пирожковой тарелке, которую ставят слева от чашки с бульоном. Можно предложить яйцо (варенное вкрутую) или омлет.

Заправочные молочные и холодные супы подают в мисках. При подаче заправочных супов есть некоторые



особенности. Так, к суточным щам сметану подают отдельно в соуснике. Можно подать по русскому обычаю гречневую кашу на тарелке или в глиняном горшочке. К московскому борщу подают ватрушку или кусочек крупеника.

К некоторым холодным супам, например, ботвинье, окрошке, в салатнике подают пищевой лед, наколотый мелкими кусочками или мелкой формы.

Фруктово-ягодные супы также подают в мисках.

Перед тем как сервировать стол для подачи вторых блюд, официант собирает использованную посуду на поднос, комплектует ее по размерам и видам, собирая с тарелок остатки пищи на одну тарелку, а приборы складывая на другую. Эти тарелки ставят сверху и уносят. Тяжелые предметы при переноске ставят ближе к борту, обращенному к официанту. Затем на подносе или стопкой с ручником официант приносит чистые тарелки для вторых блюд.

### Подача вторых блюд

Ассортимент вторых блюд, предлагаемых посетителям ресторана, чрезвычайно разнообразен. Это блюда из рыбы, мяса, дичи, птицы, овощей, приготовленных в отварном, жареном, тушеном, запеченном и других видах.

Существует сложившийся порядок подачи вторых блюд: вначале рыбные, затем мясные и блюда из птицы и дичи, потом — овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные.



Для подачи рыбных блюд используют следующую посуду: для отварной рыбы — овальные мельхиоровые блюда, для жареной — мельхиоровые сковороды, поставленные на мелкие тарелки или овальные металлические блюда.

Соус к отварной рыбе — например к судаку по-польски — подают отдельно в соуснике. При заказе рыбных блюд (судак по-польски, карп зеркальный, и др.) стол дополнительно сервируют рыбными ножами и вилками. Тарелки должны быть подогреты. Но при сервировке стола для поджаренной рыбы тарелки не нагревают, так как корочка должна сохраниться хрупкой. Желательно рядом с пирожковой тарелкой поставить тарелку для костей.

Если рыба готовится целой тушкой (из живой), то подается она также целиком, а на подсобном столике официант раскладывает ее на тарелки, если получил разрешение посетителя.

Перед приготовлением блюда из живой рыбы ее следует показать посетителю.

При подаче мясных блюд используют: для натуральных (бифштексов, антрекотов, а также панированных изделий) мельхиоровые блюда; для тушеных в соусе — круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой.

Птицу и дичь подают на блюдах. Раскладывая на порции птицу или дичь, официант должен следить за тем, чтобы на каждой тарелке было по кусочку белого и темного мяса.

Отварные овощи подают в круглой мельхиоровой посуде. Отдельно может быть подано сливочное масло.



Запеченные овощи подают на сковородках, в которых они были приготовлены. Если овощи подают как самостоятельное блюдо, а не как гарнир, в качестве прибора используется только большая вилка — ее кладут с правой стороны от основной тарелки или впереди.

Если в овощном блюде содержится какой-либо продукт, требующий разрезания, к прибору добавляют нож.

Получив на раздаче готовое второе блюдо, его приносят к столу вместе с подогретыми тарелками и приборами для раскладки и ставят на подсобный столик. Затем официант показывает его гостям и после их разрешения, пользуясь приборами для раскладки, кладет блюдо на тарелки и подает посетителям.

Иногда (при групповом обслуживании) официант обносит гостей блюдом, которое они кладут себе сами (перед каждым гостем должна быть поставлена тарелка). При подаче тарелки или блюда на стол большой палец официанта должен лежать на борте. Обносят гостей блюдами только с левой стороны, держа блюдо в левой руке на салфетке.

### Подача сладких блюд

Сладкие блюда обычно завершают обед. У большинства из них не только приятный вкус, но и высокая питательная ценность. Как правило, они содержат значительное количество сахаров, а некоторые богаты белками, жирами.



Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. Это кисели, компот, желе, муссы, различные пудинги, запеканки и др.

Перед подачей сладких блюд необходимо убрать всю использованную посуду и освободившиеся приборы, смести со скатерти крошки.

Большинство сладких блюд (кисели, компоты, мороженое, желе) подают в креманках. Их ставят на десертную или пирожковую тарелку, на которую кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо. Подача некоторых сладких блюд имеет свои особенности.

*Желе, муссы*, подаваемые охлажденными, перед подачей должны храниться в холодильнике при температуре от 2 до 14°C.

*Гурьевскую кашу* подают на порционной сковороде, в которой она запекалась, поставленной на мелкую тарелку и покрытую бумажной салфеткой. Сверху должны быть положены молочные пенки, консервированные фрукты или варенье, а также поджаренный миндаль. Отдельно в соуснике подают абрикосовый соус.

*Пудинги, запеканки* подают на мельхиоровых блюдах, порционных сковородах или в баранчиках. При отпуске поливают соусом или сиропом. Иногда соусы подают отдельно. Для горячих сладких блюд посуду подогревают.

*Мороженое* подают в креманках, укладывая его в виде шариков и украшая консервированными фруктами. При подаче мороженого из взбитых сливок (парфе) используют круглое блюдо, на котором его разрезают на порции и раскладывают на десертные тарелки.



*Фрукты* (предварительно вымытые кипяченой водой и обсушенные) подают в вазах. На столе должны быть, кроме десертных тарелок, фруктовые ножи и вилки. Вазу обычно наполняют фруктами разных видов — яблоками, грушами, виноградом, апельсинами. Если фрукты индивидуально заказал один из посетителей, их подают на десертной тарелке, составляя набор из яблока, груши, мандарина или апельсина, кисти винограда.

*Цитрусовые* (апельсины, мандарины) иногда подают в креманках. В этом случае их очищают от кожуры, разделяют на дольки и заливают десертным вином.

*Ягоды* обычно подают в креманках или используют для подачи десертные тарелки. К ягодам отдельно в розетке подают сахарную пудру. При подаче ягод с молоком или сливками их кладут в глубокую тарелку, а в молочнике подают молоко или сливки.

## Подача горячих напитков

Посетители ресторанов нередко заканчивают свой обед чашкой черного кофе. Из других горячих напитков широко распространены также чай и какао.

*Кофе* — семена вечнозеленого кофейного дерева. Пищевое значение кофе заключается в особых вкусовых свойствах и способности временно повышать работоспособность организма благодаря входящему в его состав кофенну, который возбуждает нервную систему и усиливает сердечную деятельность. Умеренное потребление кофе способствует поддержанию бодро-



го состояния организма и улучшает общий обмен веществ.

В нашу страну ввозят кофе бразильский, индийский, индонезийский, йеменский, эфиопский и др. Из них вырабатывается кофе натуральный высшего сорта, представляющий собой смесь нескольких видов кофе, специально подобранных для наилучшего сочетания вкуса, цвета и аромата напитка. Название присваивается по тому виду кофе, который входит в рецептуру в наибольшем количестве.

Все указанные виды кофе делятся на высшие и первые сорта. К высшему сорту относятся индийский, йеменский, колумбийский, эфиопский.

В рестораны кофе поступает в зернах (в сыром или жареном виде) и молотый. При получении от поставщиков важно следить за тем, чтобы на ящиках с кофе был обязательно указан не только сорт, но и вид.

Сырые зерна могут храниться длительное время. Жареные непригодны для длительного хранения, так как вследствие окисления и улетучивания ароматических веществ (кафеолей) теряется аромат и повышается влажность продукта, из-за чего качество кофе значительно ухудшается.

Жареные зерна кофе поступают в рестораны в фанерных ящиках весом нетто до 15 кг с простилкой двумя слоями бумаги. С целью сохранения аромата жареный кофе предприятиям рекомендуется завозить в небольшом количестве, не более чем на 20—30 дней.

Молотый натуральный кофе выпускается промышленностью для предприятий общественного питания в двойных пакетах из крафт-бумаги весом нетто до 5 кг. Молотый кофе в упаковке следует хранить не



более 10 дней со дня выпуска, указанного на таре. При дальнейшем хранении его качество значительно снижается.

Кофе очень легко воспринимает влагу, а также посторонние запахи, поэтому его нужно хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении с относительной влажностью не более 75%.

Приготавливая кофе, следует помнить, что только правильное сочетание отдельных его видов придает напитку приятный вкус, аромат и характерный цвет. Используя кофе одного вида, нельзя достичь хорошего качества напитка. Наиболее распространены следующие названия и процентные соотношения различных видов кофе: 1) колумбийский — 75%, эфиопский — 25%; 2) индийский арабика — 75%, эфиопский — 25%; 3) колумбийский — 75%, индийский арабика — 25%; 4) колумбийский — 50%, индийский арабика — 50%; 5) колумбийский — 25%, индийский арабика — 75%; 6) колумбийский — 50%, эфиопский — 50%.

Сырые кофейные зерна не обладают ароматом готового кофе, имеют сильно вяжущий вкус, с трудом превращаются в порошок. Для устранения этих недостатков их обжаривают. Перед обжариванием зерна кофе отделяют от посторонних примесей, а затем жарят на чугунных сковородах в электрожарочных шкафах. Зерна насыпают на сковороду слоем 2 см, помещают в камеру жарочного шкафа и при частом помешивании до равномерного коричневого окрашивания и появления специфического кофейного аромата. Температура обжаривания (180—200°C) устанавливается в электрошкафах при помощи терморегулятора (переключателя). При отсутствии электро-



жарочного шкафа зерна кофе обжаривают таким же способом на плите, на небольшом огне.

Обжаренные зерна немедленно ссыпают со сковороды и быстро охлаждают, после чего помещают в металлические банки с плотно закрывающимися крышками или в стеклянные банки с притертыми пробками.

Неправильное обжаривание кофейных зерен ведет к изменению вкусовых качеств и цвета готового напитка. Пережаренные зерна придают кофе горький вкус, недожаренные отрицательно влияют на вкус и даже цвет кофе.

Во время обжаривания зерен кофе в них происходят глубокие изменения: на 30—50% увеличивается объем зерен, в среднем на 18% за счет удаления воды и разложения некоторых веществ уменьшается вес, сахар карамелизуется и придает зернам кофе коричневую окраску.

Для получения крепкого напитка с приятным вкусом и сильным ароматом используется жареный кофе в зернах. Кофе лучше всего готовить в кофеварках типа «Экспресс», но можно и на плите. Перед началом приготовления кофеварку прогревают до тех пор, пока металлическая часть рукоятки не станет горячей.

Зерна кофе размалывают в кофемолках непосредственно перед варкой; степень помола на кофемолке регулируется при помощи специального кольца. Для кофе по-восточному зерна размалывают мельче, чем для черного.

Для обеспечения точности закладки кофе на пор-



цию пользуются дозатором на кофемолке, который отмеряет порцию кофе от 5 до 10 г.

Обычно к молотому кофе не добавляют цикорий. Кофе с добавлением цикория рекомендуется готовить только по заказу.

### **Кофе черный (выход 100 мл)**

*Порцию молотого кофе засыпают в фильтр кофеварки, закрепляют держатель фильтра под дозировочным цилиндром, затем поворачивают рукоятку на себя и спустя 15—20 с возвращают ее в вертикальное положение.*

*При подъеме рукоятки вверх готовый в дозировочном цилиндре кофе через фильтр наливают в чашку.*

*Черный кофе отпускается в небольших кофейных чашках. Сахар к кофе подают отдельно в розетке.*

### **Кофе по-восточному (выход 100 мл)**

*Порцию кофе вместе с сахаром засыпают в специально предназначенную для приготовления и отпуска этого вида кофе посуду, турку — конусообразную емкость с ручкой на 1, 2, 5 порций; заливают холодной питьевой водой, доводят до кипения наром из паропроводящей трубки. При этом на поверхности кофе должна сохраниться образовавшаяся при варке кофейная пенка.*

*Кофе подается к столу в той же посуде, в которой готовится. Если он сварен в одной посуде на несколько порций, то сначала по чашкам раскладывается кофейная пенка, а затем наливается сам кофе. Отдельно подают охлажденную воду со льдом.*



### Кофе на молоке (выход 150 мл)

*Рекомендуется предусматривать в меню завтрака. В готовый черный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар; при отпуске кладут молочную пенку. Кофе на молоке отпускается в стаканах. При массовом приготовлении кофе на молоке можно подавать без пенки.*

*При подаче кофе в кофейниках перед гостем ставят пустую чашку емкостью 100 мл и, получив разрешение, наполняют ее. Обычно в кофейнике остается кофе. Официант стаскивает кофейник справа от гостя с тем, чтобы ему было удобно наливать вторую чашку самому.*

Если кофе подается в чашках, их ставят на блюдце, куда кладут чайную ложку. Чашки должны предварительно подогреваться. К черному кофе рекомендуется подавать рюмочку коньяка или ликера. Сахар подается в розетке отдельно.

Чай — самый распространенный напиток на земле. Его пьют во всех частях света, включая Антарктиду. На пяти континентах люди издавна возделывают чай, заметив, что он стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает его работоспособность, ликвидирует усталость.

Долгое время думали, что чай оказывает тонизирующее воздействие на человека в первую очередь тогда, когда служит ему для утоления жажды и согревания от холода. Затем заметили, что чай повышает энергию человека во всех случаях, поскольку действует и как средство, утоляющее голод. Действительно, ни в коей мере не заменяя полностью пищи, чай в



то же время помогает людям выдерживать довольно длительное время ее недостаток. Это объясняется тем, что по содержанию белков и их качеству чайный лист не уступает бобовым культурам. Чашка чая со столовой ложкой молока и куском сахара дает 40 кал (по некоторым данным — 50). При замене молока сливками и употреблении более крепкого чая с двумя кусками сахара на чашку калорийность порции чая повышается до 95—100 кал. Кроме того, чай — настоящая кладовая витаминов. В свежем чайном листе витамина С больше, чем в соке лимона (правда, при фабричной переработке его количество снижается). Помимо витамина С в чае содержатся также витамины Р, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, РР.

На качество чая, его аромат, крепость, цвет настоя, способность воздействовать на организм человека влияют в основном соединения, легко экстрагируемые из сухого чая, т. е. растворяющиеся в горячей воде и переходящие в чайный настой. Эти вещества — танин, кофеин, эфирные масла, витамины и др., из них решающее влияние на качество чая оказывает комплекс дубильных веществ — танин, придающий настою цвет, терпкий вяжущий вкус и оказывающий физиологическое воздействие на человеческий организм. Другой важнейший компонент чая — кофеин. Именно он благоприятно действует на центральную нервную систему, повышает умственную активность человека.

Существует много разновидностей чая: черный, красный, желтый, зеленый. Одного только черного чая несколько сот сортов.

Способов приготовления чая очень много, но не-



пременный компонент чайного напитка, без которого невозможно приготовить чай, и крайне важный элемент для получения чайного настоя высокого качества — вода. Вода для чая прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее «мягкость». Наилучшей для заваривания чая считается ключевая, родниковая вода. На втором месте — мягкая вода быстрых речек с каменисто-песчаным дном и проточных ледниковых озер.

Русский путешественник XVII в. с удивлением отмечал, что «в Пекине воду для чая продают на рынке, причем по достаточно высокой цене, наравне с другими продуктами питания». Придавая исключительно важное значение правильному завариванию чая и качеству настоя, китайцы специально завозили в столицу мягкую ключевую воду из довольно отдаленных горных районов.

Что же делать, когда вода повышенной жесткости и с большим количеством растворенных в ней минеральных солей? Во-первых, отстаивать ее не менее суток перед употреблением для заварки чая. Во-вторых, можно пользоваться специальными умягчителями воды, выпускаемыми нашей промышленностью. И, в-третьих, использовать для заварки те сорта чая, которые обладают повышенной степенью экстрактивности.

Чай, как известно, заваривают кипятком, лучше всего, когда вода кипит «белым ключом».



Кипение воды — сложный процесс, состоящий из трех ясно отличимых друг от друга стадий.

Первая стадия начинается с появления на дне чайника маленьких пузырьков воздуха, а также групп пузырьков на поверхности воды у стенок чайника. Постепенно количество пузырьков воздуха, возникающих в воде и рвущихся на поверхность, все более увеличивается.

Вторая стадия кипения характеризуется массовым стремительным подъемом пузырьков, которые вызывают сначала легкое помутнение, затем даже побеление воды, напоминающее быстрый бег воды из родника. Это так называемое кипение «белым ключом». Оно крайне непродолжительно и вскоре сменяется третьей стадией — интенсивным бурлением воды, появлением на ее поверхности больших лопающихся пузырей, а затем брызганием. Брызги означают, что вода сильно перекипела и потеряла много водорода.

Ни перекипевшая, ни та вода, кипение которой было остановлено в начале третьей стадии, непригодна для заварки чая. Для некоторых видов его употребляется специально недокипевшая вода при температуре 50—60°C. В подавляющем же большинстве случаев для заварки чая нужна вода в середине процесса кипения, в начале второй его стадии.

В различных странах чай готовят по-разному.

### Японский способ

*В Японии пьют зеленый и отчасти желтый чай. Желтые чаи заваривают по китайскому классическо-*



му способу — прямо в чашке, с экспозицией 1,5—2 мин. Что же касается зеленых чаев, то в большинстве случаев перед завариванием их вначале растирают в порошок в специальных фарфоровых ступах, а затем заливают кипятком в фарфоровых, предварительно согретых шаровидных чайниках емкостью 0,5—1 л. Сухие чайники прогревают на специальных жаровнях в токе горячего воздуха или в бадейках с горячей водой и равномерно нагревают всю поверхность (а не только дно) до температуры выше 50°, но не превышающей 60°C. Поэтому ручки японских чайников либо делают целиком бамбуковыми, либо оплетают тростником, чтобы не обжечься.

Норма закладки в среднем — чайная ложка порошка чая на 200 г воды, иногда несколько больше.

### Английский способ

Англичане — одна из самых любящих чай наций в мире. Они пьют черные чаи, в основном южноазиатские — на 50% индийские и на 30% цейлонские, а также сходные с ними восточноафриканские (около 10%), и лишь немногие употребляют китайский чай, в том числе и красный. Англичане пьют чай с молоком или сливками.

Предварительно подогревают сухой чайник. Затем в него насыпают чай из расчета чайная ложка на чашку воды и чайная ложка «на чайник». Чайник тотчас же заливают кипятком (дважды) и настаивают 5 мин. Пока чай настаивается, в сильно разогретые чашки разливают молоко — от 1/6 до 1/4 чашки (по вкусу) и затем в молоко наливают чай. Причем анг-



личане строго следуют правилу наливать чай в молоко, а ни в коем случае не наоборот. Замечено, что доливание молока в чай портит аромат и вкус напитка, и подобная ошибка рассматривается в Англии как невежество.

Пьют чай в строго определенные часы: утром за завтраком, во время ленча (13.00) и в фэйф-о-клок, т. е. на полдник (17.00). Англичане пьют исключительно крепкий чай и воды при этом употребляют немного: во-первых, каждый раз они выпивают не более двух чашек, а во-вторых, и это количество жидкости на 20—30% состоит из молока.

Английский способ приготовления чая получил широкое распространение в Европе и Америке (США), а также в бывших английских колониях и доминионах. В Индии и на Цейлоне сохранили, а в ряде случаев и увеличили английскую норму закладки сухого чая и принимают этот способ заварки, но без промежуточного заливания водой части чайника и не всегда с молоком. В Индии, особенно в городах, чай пьют и по-английски, с молоком, но национальным напитком считается так называемый замороженный чай. Его готовят следующим образом. На 300—350 г воды кладут 3 чайные ложки лучшего чая, который заваривают обычным способом в течение 5 мин. Затем стакан емкостью 0,5 л наполняют несколькими кубиками льда, в который заливают весь чай из чайника. К этому чаю добавляют сахар и лимон, нарезанный дольками, примерно половину плода, а иногда сок всего плода, который выжимают прямо в стакан. Чай накрывают салфеткой и около 3—4 мин



остужают, затем пьют чрезвычайно маленькими глотками.

### Монгольский способ

Монгольский способ употребления чая, в принципе сходный с калмыцким и отчасти с киргизским, часто называют также калмыцким или степным. Это один из древнейших способов, он широко распространен от пустыни Гоби до ногайских степей междуречья Волги и Дона.

Основные компоненты приготовления чая по этому способу — зеленый кирпичный чай, молоко, масло, мука и соль. В зависимости от национального состава населения района, где употребляется чай по-монгольски, все его элементы, кроме кирпичного чая, могут варьироваться. Так, молоко может быть коровьим, козьим, овечьим, кобылым, верблюжьим, а также частично или полностью заменяться кумысом; масло может иногда вовсе отсутствовать или заменяться и дополняться салом (говяжьим, бараньим); мука бывает пшеничной, ячменной, ржаной и дополняется рисом, пшеном (гаоляном). Иногда наряду с солью в чай кладут черный перец горошком (горький) из расчета одно зернышко на стакан.

Монголы предварительно растирают кирпичный чай в порошок и 1—3 ст. ложки этого порошка заливают 1 л холодной воды. Как только закипает вода, в нее добавляют 0,25—0,5 л коровьего, овечьего или верблюжьего молока, столовую ложку топленого сливочного масла яка (шар тос), верблюжьего или коровьего, а также 50—100 г предварительно пережаренной с



маслом муки (затирухи) и  $1/2$  или  $1/4$  стакана какой-либо крупы (риса, пшена). Все это еще раз доводят до кипения и готовности, добавляя по вкусу соль. Если крупу не кладут, то соли добавляют очень мало.

### Русский способ

Фарфоровый чайник ополаскивают крутым кипятком, кладут в него чай и на  $1/3$  заливают тоже крутым кипятком. Спустя 3—5 мин чайник доливают.

Русский чай можно пить и рекомендовать посетителям ресторанов с медом, вареньем, сахаром, молоком или сливками, лимоном и другими фруктами, бранками, калачами, пирогами, пряниками и пр. Лучшие всего пить чай из фарфоровой посуды, которая должна быть не только чистой и без посторонних запахов, но и сухой. Не следует наливать чай в чашку доверху — надо стараться оставлять до краев минимум 1,5 см свободного от жидкости пространства.

Чай можно пить достаточно горячим, но не обжигаться. Глотки должны быть маленькие, причем лучше не глотать сразу, а немного подержать чай в передней части полости рта и даже растереть языком о небо и верхнюю десну, смакуя напиток. Это не только поможет ощутить его вкус, но и предотвратит попадание слишком горячей жидкости в пищевод и желудок.

Можно пить и теплый чай, но температурой не ниже  $18^{\circ}\text{C}$ , ибо при дальнейшем охлаждении его мы лишимся некоторых приятных ощущений.

Чай принято подавать в чайных чашках или стаканах с подстаканниками. Подстаканники должны быть поставлены на блюдца с чайной ложкой.



К чаю отдельно подают кусковой сахар в розетках и лимон, нарезанный кружочками. По желанию посетителя к чаю в молочнике подают горячее молоко или сливки.

Некоторые особенности имеет подача чая в номера гостиницы. В этом случае его подают в двух чайниках: в маленьком — заваренный чай, в большом — кипяток.

Какао, шоколад подаются в чашках с блюдцами.

К горячим напиткам обычно предлагают кондитерские изделия — различные торты, пирожные, кексы, печенье в вазах или на десертных тарелках.

## Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков

Все напитки в зависимости от содержания спирта подразделяются на алкогольные, содержащие в своем составе спирт, и безалкогольные, не содержащие спирта. К алкогольным напиткам относятся водки, настойки, ликеро-водочные изделия, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяки, к слабоалкогольным — содержание спирта в которых незначительно (1,5—6°). К безалкогольным относятся фруктово-ягодные и десертные газированные напитки, фруктово-ягодные соки и сиропы, минеральные воды.

Алкогольные и безалкогольные напитки значительно отличаются друг от друга по химическому составу. Одни из них содержат большое количество этилового спирта (водка, горькие настойки, крепкие ликеры и коньяки, ром, джин); в других же помимо спирта со-



держится сахар (сладкие настойки, наливки, ликеры, виноградные и плодово-ягодные вина). Кроме того, вина и соки содержат ряд питательных веществ, необходимых для организма человека. Так, в виноградных и плодово-ягодных винах и соках много органических кислот, минеральных солей и витаминов.

Особенно большое диетическое и лечебное значение имеют плодово-ягодные соки (виноградный, томатный, яблочный и др.).

В таких напитках, как минеральные воды, большое количество минеральных солей. Некоторые из этих напитков (нарзан, эссентуки, боржоми и др.) ценятся как хорошее лечебное средство против различных заболеваний.

По способу розлива алкогольные и безалкогольные напитки подразделяются на бутылочные и бочковые (разливные).

*Водка* — это специально обработанная смесь этилового ректификованного спирта (обыкновенной или высшей очистки) с водой. Крепость водки — от 40 до 56%. Вкус мягкий, без постороннего привкуса; запах характерный водочный. Помимо обыкновенной водки наша промышленность выпускает водку иных марок.

*Ликеро-водочные изделия* представляют собой спиртные напитки крепостью от 18 до 45%, с содержанием сахара (кроме горьких настоек) от 8 до 60%. Промышленность вырабатывает широкий ассортимент ликеро-водочных изделий, отличающихся друг от друга как по вкусу и аромату, так и по химическому составу (содержанию спирта, сахара, кислот, экстрактивных веществ).

В зависимости от вида сырья, идущего на их изго-



товление, ликеро-водочные изделия подразделяются на настойки горькие (с содержанием спирта от 25 до 45%) и сладкие (от 16 до 40% спирта и от 8 до 30% сахара), наливки (с содержанием спирта от 18 до 20% и сахара от 28 до 40%); ликеры: крепкие (с содержанием спирта от 33 до 45% и сахара от 32 до 45%), десертные (с содержанием спирта от 16 до 30% и сахара от 35 до 50%) и кремы (с содержанием спирта от 20 до 23% и сахара от 50 до 60%).

### Классификация вин

*Виноградные вина* подразделяются на сортовые, выработанные из винограда одного сорта, и купажные, приготовленные из нескольких сортов винограда. При изготовлении сортовых вин допускается использование не более 15% винограда других сортов того же ботанического вида.

В зависимости от качества и срока выдержки виноградные вина подразделяют на ординарные, марочные и коллекционные. Ординарные — вина без выдержки, выпускаемые в реализацию не ранее трех месяцев со дня переработки винограда. Марочные — выдержанные высококачественные вина, полученные из определенных сортов винограда, характерные и постоянные по качеству для данного винодельческого района (микрорайона). Срок выдержки марочных вин — не менее 1,5 года, считая с 1 января следующего за урожаем года, за исключением вин кахетинского типа, для которых срок выдержки не менее года. Коллекционные марочные вина особо высокого качества, выдержанные не менее 6 лет, в том числе в бутылках не менее 3 лет.



В зависимости от технологии приготовления виноградные вина делят на три основные группы:

1. Вина столовые: сухие с остаточным содержанием сахара до 1% и полусладкие.

2. Вина крепленые: крепкие, десертные (полусладкие, сладкие и ликерные).

3. Вина ароматизированные: крепкие, десертные.

Столовые сухие вина получают путем полного сбраживания свежего виноградного сусла. Спирта в этих винах содержится от 1 до 9%, причем спирт здесь образуется исключительно в результате сбраживания сахара, содержащегося в винограде. Это самое полезное вино для человека. Группа столовых сухих вин в свою очередь делится на следующие типы: белые, розовые, красные, кахетинские, херес, эчмиадзинское. Сухие столовые марочные вина вырабатываются из высококачественных сортов винограда, от которого и получили свои названия: рислинг, каберне, алиготе и др.

Столовые полусладкие вина представляют собой алкогольные напитки крепостью от 10 до 14° с содержанием сахара от 3 до 8%, полученные путем неполного сбраживания виноградного сока. Вкус этих вин приятный кисло-сладкий.

Для производства полусладких вин используют специальные сорта винограда, содержащие 24 — 26% сахара. Способ их приготовления в основном такой же, как и столовых сухих вин. Основное отличие состоит в том, что процесс брожения приостанавливают путем охлаждения, когда в сусле остается 3—8% сахара. Недостаток этих вин — то, что они плохо сохраняются, так как оставшийся недоброженный сахар представляет весьма благоприятную среду для развития бактерий



и дрожжей, вызывающих брожение. Поэтому полусладкие вина на производстве после розлива в бутылки подвергают пастеризации.

Наиболее популярны столовые полусладкие вина: хванчкара, тхавери, киנדзмараули, твиши, тетра и др. Столовые полусладкие вина могут быть белыми, розовые и красные.

Вина крепленые: крепкие (белые, розовые, красные), портвейны (белые, розовые, красные), мадера, марсала, херес, десертные полусладкие (белые, розовые и красные), десертные сладкие (белые, розовые и красные), кагор, мускаты — белые, розовые, черные, фиолетовые, токай, малага.

Крепкие и десертные марочные вина вырабатываются крупнейшими винодельческими предприятиями, зарекомендовавшими себя не только на внутреннем рынке, но и за рубежом: трестами «Массандра», Абрау-Дюрсо, Ставропольским винным трестом и др. Эти вина изготавливают из сортового высококачественного винограда, которому должны быть присущи характерные цвет, аромат и вкус, так как в большинстве случаев специфический аромат и вкус вин обуславливаются сортом винограда (мускаты, токай) или способом выделки (херес, мадера, малага, портвейн, марсала и др.).

Сбор винограда для выработки крепких и десертных вин производится позднее, для того чтобы повысить сахаристость винограда, а в некоторых случаях, когда необходимо иметь для определенных сортов десертных вин виноград сахаристостью до 30% и более, допускают даже его увяливание на кусте.

Крепкие марочные вина имеют крепость в пределах 17—20%, а сахаристость 3—12%, тогда как крепость



десертных марочных вин в пределах 12—16%, а сахаристость — 16—30%, в отдельных случаях — до 35%.

Вина ароматизированные: крепкие (вермуты белые, розовые, красные) и десертные (вермуты белые, розовые и красные). Эти вина готовят с добавлением этилового спирта и настоев частей различных растений. Содержат сахара от 6 до 16% и спирта от 16 до 18%.

Виноградные вина должны быть прозрачными, без муты, осадка и посторонних включений. Коллекционные вина могут иметь быстро оседающий после взбалтывания осадок, а также отложения красящих веществ и винного камня на стенках бутылки.

Особое место в ряду лучших виноградных вин занимает шампанское. Это игристое вино, получаемое особым способом, с помощью специальных дрожжей. Шампанское — бодрящий, полезный напиток. Налитый в бокал, он должен образовывать сильную плотную пену с длительным выделением углекислого газа.

Шампанское выпускается в следующем ассортименте:

Тип	Крепость — спирт, %	Сахар, %
Сладкое	11,5	10
Полусладкое	11,5	8
Полусухое	11,5	5
Сухое	11,5	3
Очень сухое	11,5	1,5
Красное	12	9



**Коньяки.** В зависимости от качества коньяки делят на ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные коньяки готовят из коньячных спиртов, выдержанных от трех до пяти лет: «три звездочки» — не менее трех лет; «четыре звездочки» — не менее четырех; «пять звездочек» — не менее пяти лет.

Марочные коньяки готовятся из коньячных спиртов со средним сроком выдержки свыше 6 лет и подразделяют на следующие группы: коньяк выдержанный (КВ) — из спиртов среднего возраста от 6 до 7 лет; коньяк выдержанный высшего качества (КВВК) — из спиртов среднего возраста от 8 до 10 лет, коньяк старый (КС) — из спиртов среднего возраста (10 лет и выше). Марочным коньякам присваивают определенные наименования.

К коллекционным коньякам относятся марочные коньяки, дополнительно выдержанные в дубовых бочках или бутах свыше 5 лет.

**Ром.** Этот прозрачный коричневый напиток жгучего вкуса получают путем добавления очищенного ректификованного спирта и дистиллированной воды к сброженному соку сахарного тростника и тростниковой патоке.

**Виски** получают при перегонке сусла из ячменя и других культур и выдержке этого спирта в течение 4—10 лет. К выдержанному спирту добавляют сахарный сироп, дистиллированную воду и подкрашивают его.

При подаче виски в стакан емкостью 300 мл кладут кусочек пищевого льда, наливают виски, затем разбавляют его содовой водой или нарзаном. Для размещения посетителю подают специальную ложку с длинной ручкой.



Джин служит основой для многих смешанных крепких напитков. Его можно пить в смеси с вермутом, тонизирующей водой или апельсиновым или лимонным соком.

Производство джина проходит три стадии: перегонку чистого спирта, тщательную очистку через фильтр и очистку и дистилляцию в присутствии пряностей. Продукт не требует дополнительной выдержки, бесцветен.

### Подбор вин к блюдам

Квалифицированная помощь официанта посетителю в выборе вин к мясу, рыбе, на десерт и т. д. имеет большое значение.

Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых качеств закусок и блюд, неправильный может испортить вкус отличного вина и хорошо приготовленного блюда.

В начале обеда к закускам для возбуждения аппетита подают водку, горькие настойки и крепкие вина, наделенные «бархатистостью» и своеобразной терпкостью: вермут, портвейн мадеру, херес, марсалу и т. п. Они идут к острым салатам, ветчине, колбасам, копченостям, селедке, балыку, семге, лососине, а также к различным маринадам и соленым овощам. Эти крепкие вина пьют также после супа или бульона.

К мясным блюдам (бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, телятине, свинине), а



также к блюдам, приготовленным из мозгов, почек и печени, подают красные сухие вина: мукузани, телиани, столовое красное, красное шампанское и т. п. Эти же вина можно пить и с мясными гастрономическими изделиями. Тем, кто не любит столовые сухие вина, к мясным блюдам можно предложить красный портвейн.

С более легкими мясными блюдами из дичи, домашней птицы гармонируют умеренно экстрактивные красные вина типа каберне, бордо, матраса и т. п. К жирным мясным блюдам (плову, шашлыку и другим кавказским и среднеазиатским блюдам) можно рекомендовать сильно экстрактивные вина — кахетинское № 8, саперави № 5, тибини, так как их легкая терпкость и «теплота» подчеркивают остроту этих блюд и как бы растворяют их жирность.

Если в меню обеда два мясных блюда, то к жаркому можно подать красное столовое вино, а к дичи или домашней птице — сухое или полусухое шампанское.

К горячим рыбным блюдам предлагают столовые сухие вина — цинандали, рислинг, фетяску, сільванер и т. п., к ракам, крабам, устрицам, креветкам — тоже столовые сухие белые вина или полусладкие — российское полусладкое, тхавери, твиши, тетра, ахметури, полусладкие белые вина Азербайджана, Армении, Молдавии.

С зеленью и свежими овощами, с овощными блюдами — цветной капустой, зеленым горошком, запеченными и фаршированными овощами и грибами пьют столовые сухие или полусладкие крепленые вина: барзак, шато-икем. Очень хороши к этим блюдам и гру-



зинские полусладкие вина — тхавери, тетра, твиши и др., а также российское полусладкое.

К блюдам с пряной зеленью, кресс-салатам, к блюдам из фасоли (например, к лобио) можно посоветовать кахетинские вина. Эти же вина подают к рассольным сырам типа брынзы, тушинскому, чанах, кобийскому и др.

К деликатесным овощным блюдам из спаржи и артишоков рекомендуются не очень сладкие мускатные вина, например, мускатель молдавский, дагестанский и т. д.

К десерту подают сладкие десертные и ликерные вина: мускаты (белые, розовые, фиолетовые, черные), мускатели, токай, «Пино-гри», «Кара-чанах», «Кюрдамир», «Ясман-салык», «Гончи», «Казахстан», «Киргизстан», «Таджикистан», «Геташен», «Буаки», «Салхино», «Гратиешты», «Чумай марочный», «Трифешты», «Коккур» (десертный), «Золотое поле» (десертное), «Солнечная долина» (десертное), малагу, кагоры, а также полусладкое или сладкое шампанское с повышенным содержанием сахара или цимлянское и мускатное шампанское.

С десертными винами, шампанским и цимлянским хорошо сочетаются фрукты, ягоды, орехи, шоколадные конфеты, шоколад, печенье, пирожные, торты, мороженое и другие сладости.

Сухое и полусухое шампанское можно предлагать ко всем блюдам и сыру, в особенности к швейцарскому.

Вина лучше пить по степени их вкусовой интенсивности: сначала крепкие, затем столовые (вначале белые, потом красные) и после них — десертные. Сухие столовые вина не стоит пить после десертных, так как



они покажутся очень кислыми, а вот после сыра — кажутся более нежными и мягкими. После сыра выигрывают и сладкие десертные вина.

Чтобы не нарушать вкусовых ощущений, не следует сочетать красное сухое столовое вино с блюдами из рыбы, а десертные и ликерные вина — с соленой рыбой (селедкой, балыком, семгой и др.), с колбасами, ветчиной и прочими копченостями.

Более старые и высококачественные вина следует пить после менее выдержанных, обыкновенных вин. Поэтому коллекционные вина подают после марочных, а марочные — после ординарных вин.

Не рекомендуется одновременно пить различные напитки (виноградные вина, водку, наливки, ликеры, пиво), так как это отрицательно действует на нервную систему, вызывает головные боли. При употреблении виноградных вин не надо курить, так как запах дыма перебивает вкусовые ощущения от них. Прежде всего это относится к десертным и ликерным винам.

Для более полного и яркого выявления вкуса и букета вин большое значение имеет температура их подачи. Водку и горькую настойку подают охлажденными до 8—10°C. Белые столовые и полусладкие вина рекомендуется подавать слегка охлажденными: зимой до температуры 12—14°, летом до 8—10°C. Красные сухие столовые вина зимой подогревают до 20°, а летом — до 18°C. Красные вина типа портвейна лучше всего проявляют свои качества при комнатной температуре (16—18°C). Херес и мадеру следует подогревать на 4—5° выше комнатной температуры. Десертные и ликерные вина (мускаты, токай, «Пино-гри», «Салхи-



но», малага и др.) при подаче должны иметь комнатную температуру (16—18°C). Шампанское, цимлянское и мускатное шампанское следует подавать охлажденными до температуры 6—8°C, так как они пьются лучше всего именно при этой температуре. Более высокая температура шампанского приводит к слишком бурному выделению углекислого газа, и вино меньше играет в бокале. Пить шампанское следует только после того, как выделится углекислый газ.

Бутылки с вином всегда хранят на боку этикеткой кверху, чтобы между пробкой и вином не было воздуха. Бутылки с крепкими спиртными напитками ставят вертикально, для того чтобы избежать соприкосновения пробки с жидкостью.

## Подача ликеро-водочных изделий, вин и напитков

Для подачи вина, ликеров, водочных изделий используется определенная посуда. Водка подается в рюмках емкостью не более 50 см<sup>3</sup>, крепкое вино — не более 75 см<sup>3</sup>, столовое вино — в бокалах емкостью 100—125 см<sup>3</sup>.

При индивидуальном заказе посетителя водка обычно подается в рюмках, стопках или небольших графинах, при обслуживании группы посетителей — в графинах и бутылках (охлажденная).

Официанты наливают вино всегда правой рукой, держа руку над этикеткой и подойдя к посетителю спра-



ва. Рюмки и бокалы не наливают доверху, обычно оставляют 2 см до края.

Принеся вино, заказанное посетителем, официант должен показать ему этикетку и после этого, получив разрешение, откупорить бутылку. Для открывания бутылок с корковыми пробками используют штопоры. Полиэтиленовый колпачок подрезают коротким ножом. После этого горлышко бутылки протирают ручником и ввинчивают штопор в пробку. Затем, левой рукой держа горлышко бутылки, правой осторожно вытаскивают пробку. Разлив вино в бокалы или рюмки, официант ставит бутылку на стол. На банкете с полным обслуживанием, налив гостям вино, официанты ставят бутылки только на подсобный столик.

Если официант обслуживает гостей, пришедших компанией, он должен, перед тем как наполнить бокалы, получить разрешение каждого гостя. Причем вино сначала наливают дамам, а потом мужчинам и в заключение — тому, кто заказал его. Если гость не допил вино, ему необходимо предложить другое. После наполнения рюмок горлышко бутылки каждый раз промокают о ручник, чтобы капли вина не попадали на скатерть.

Наливая вино из бутылки или графина, нельзя касаться ими рюмок; по мере наполнения рюмки или бокала горлышко бутылки или графина слегка поднимают, а затем, держа его над рюмкой, делают вращательное движение по часовой стрелке, чтобы капли вина не падали на скатерть.

Если вино попало на скатерть, пятно от него, особенно от красного вина, нужно посыпать солью. Жидкость на ножке рюмки удаляют ручником, не убирая рюмку.



Запрещается наливать напитки в рюмки гостей через стол или с левой стороны правой рукой — это грубое нарушение правил обслуживания. Если же гость сидит правой стороной у стены и к нему трудно подойти, напиток можно налить с левой стороны, но обязательно левой рукой. Также подают напитки в рюмках, стопках, бокалах, предварительно налив их на подсобном столе и поставив на поднос, покрытый салфеткой.

Наливая напиток из графина, официант должен держать пробку от него в левой руке, а поставив графин на стол, вновь закрыть горлышко.

*Шампанское*, которое подается предварительно охлажденным, помещают в ведро со льдом и накрываются салфеткой, оставляя снаружи лишь верхнюю часть бутылки. Получив разрешение посетителя, шампанское откупоривают, приняв некоторые меры предосторожности: горлышко бутылки накрывают салфеткой, бутылку держат слегка наискось, не склоняются над ней и не поворачивают ее в сторону гостей; большой палец левой руки все время держат на пробке; правой рукой осторожно раскрывают проволочный замок; затем, взяв бутылку в правую руку (под салфеткой), левой рукой осторожно извлекают пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки и постепенно выпуская выделяющийся углекислый газ. Бутылку нужно стараться открыть с минимальным шумом и сразу же разливать шампанское, при этом наполнять бокалы осторожно, тонкой струей. Наполнять бокалы рекомендуется в два приема, поочередно обходя гостей за столом. Можно также наливать шампанское в бокалы, поставленные на поднос.

*Минеральные воды.* Натуральные минеральные



воды из природных источников обладают лечебными свойствами и используются как столовые напитки. В ресторане редкий обед или ужин обходится без заказа минеральной воды. Одно из первых мест занимает нарзан — углекислая, гидрокарбонатно-сульфатная вода. Это освежающий, хорошо утоляющий жажду, слегка возбуждающий столовый напиток, способствующий повышению аппетита и улучшающий пищеварение. Многие посетители заказывают эссентуки № 20, столовый напиток, благоприятно действующий на функции кишечника, рекомендуемый при нарушении обмена веществ. К эссентукам близка по действию на организм и химическому составу московская минеральная вода. Она отличается невысокой минерализацией и относится к типу сульфатных кальциево-магниевых вод. Мировую известность приобрел напиток боржом, обладающий высокими лечебными свойствами и хорошо утоляющий жажду. Это углекислая гидрокарбонатно-натриевая вода, содержащая соли брома, йода и др. Без рекомендации боржом в большом количестве пить не следует. Приятным вкусом, освежающим действием обладает арзни. Этот столовый напиток прекрасно утоляет жажду, отличается высокой минерализацией, в состав его входят соли брома, йода, лития и др.

Если посетитель заказывает виски, к нему обычно подают содовую воду — напиток промышленного изготовления, который получают путем добавления в воду двууглекислой соды и газирования. К виски можно подать и нарзан.

Официант должен знать правила хранения и подачи минеральной воды. Бутылки с ней (емкостью 0,5 л) следует хранить в кладовых в горизонтальном поло-

женни. на эт  
ряд бутылок  
жа крепко  
не. Таких р  
Хранить  
лее 48 ч. При  
крупноб  
вода дегазир  
тылки из ящи  
укупорка обес  
В летнее в  
охлажденной.  
Бутылки д  
клееными эт  
снятия круп  
получив разр  
жеры или ста  
наполняют на  
Пиво. Это  
ством, тонки  
матом и нере  
ным вторым  
Содержани  
крепком из с  
2% в «Жигуле  
возрастов. В  
та пива специ  
Пиво гото  
циальных сор  
изготовлении  
добавляется р  
хар. Основная



жении, на стеллажах при температуре от 5 до 15°. Один ряд бутылок укладывают во всю длину полки стеллажа кронпробкой к себе, а другой — кронпробкой к стене. Таких рядов в высоту может быть до 20.

Хранить минеральную воду в ящиках можно не более 48 ч. При более длительном хранении прокладка кронпробки начинает высыхать, пропускать воздух и вода дегазируется. Если нет возможности вынуть бутылки из ящика, следует перевернуть их. Нормальная укупорка обеспечивает герметичность бутылок.

В летнее время минеральную воду лучше подавать охлажденной.

Бутылки должны быть чистыми, с аккуратно наклеенными этикетками. Их открывают ключом для снятия кронпробок, протирают горлышко ручником и, получив разрешение посетителя, наливают воду в фужеры или ставят открытую бутылку на стол. Фужер наполняют на 1/2 или 2/3 емкости.

*Пиво.* Этот напиток обладает освежающим свойством, тонким солодовым и хмелевым вкусом и ароматом и нередко подается ко многим мясным и рыбным вторым блюдам.

Содержание спирта в пиве низкое — от 6% в самом крепком из светлых сортов — «Ленинградском» — до 2% в «Жигулевском», потому оно полезно людям всех возрастов. В Чехословакии, например, выпускают сорта пива специально для детей.

Пиво готовится на дрожжах чистой культуры из специальных сортов ячменного солода, хмеля и воды; при изготовлении «Московского» и «Ленинградского» пива добавляется рис, при изготовлении «Бархатного» — сахар. Основная часть экстракта — углеводы (около 80%);



кроме того, в пиве в небольшом количестве содержатся глюкоза, фруктоза и другие сахара. В состав экстракта входят дубильные вещества; кислоты: молочная, янтарная, щавелевая, яблочная; и витамины  $B_1$  и  $B_2$ .

Пиво отличается высокой калорийностью: 100 г «Московского» содержат 24,8 кал.

Холодные закуски к пиву — вяленая вобла, соленые сушки, черные сухари с солью, соломка с солью и сыром, мятные пряники, моченый орех с солью, твердокопченая колбаса, сыр, креветки в томатном соусе, крабы; горячие закуски — сосиски и ветчина с зеленым горошком, раки.

Во многих ресторанах в нашей стране и за рубежом оборудованы пивные бары. Иногда в них устанавливают две стойки: одну — для самообслуживания посетителей, другую — для обслуживания посетителей официантами. В пивном баре желательно иметь не менее трех сортов пива. Для отпуска его используются специальные кружки, суженные кверху, чтобы сохранить так называемый «манжет» пены. Летом пиво охлаждают от 6 до 8°, а зимой подогревают до 16—18°C.

Во многие пивные бары пиво доставляется в автотермоцистернах. Насосом или с помощью углекислого газа из специально оборудованного подвала по стационарному трубопроводу оно подается к сборникам, установленным в холодильных камерах. Количество сборников обеспечивает одновременное хранение трех сортов пива в течение трех суток за счет пристенных рассольных батарей. По мере надобности пиво из сборников под давлением углекислоты по стационарным трубопроводам подается в пивной бар к стойкам с крана-



ми. Для трех сортов пива предусмотрены три стационарные линии и одна резервная, которая необходима для периодического проведения дезинфекции поочередно всех трубопроводов.

Такая система приема, хранения и отпуска пива гарантирует сохранение его качества и повышает культуру обслуживания.

### Коктейли и другие смешанные напитки

Среди напитков все большее распространение получают коктейли. Их обычно подают в начале обеда или ужина в специальных бокалах или стаканах конусной или цилиндрической формы. Чтобы подать коктейли хорошо охлажденными, стаканы для них желательно держать в холодильнике. Пьют коктейли обычно через соломинку разового пользования.

Спиртные напитки, используемые для изготовления коктейлей и иных смешанных напитков, должны хорошо сочетаться с другими компонентами смесей.

В шейкере (прибор из двух металлических стаканов, из которых один надевается на другой) взбивают коктейли, состоящие из разнородных ингредиентов (фруктовых соков, сливок, яиц, ликеров различных сортов). Смесь взбивают энергичными движениями, встряхивая шейкер. Если в состав коктейлей входят шампанское, шипучие вина, газированные напитки, то такие коктейли смешивают непосредственно в бокале; в некоторых случаях шампанское доливают после взбивания смеси в шейкере. Компоненты, дополняющие



друг друга (джин, вермут), смешивают, добавляя лед для охлаждения.

Сироп рекомендуется заготавливать заранее, так как сахар плохо растворяется в ликерах. Ускоряет растворение добавление одной-двух чайных ложек воды. Быстро растворяется сахар в содовой воде.

Чтобы лимон дал больше сока и легче выжимался, его на 15 мин нужно поместить в холодильник. Кубики льда, используемые для приготовления коктейлей, обдают теплой водой, и они приобретают блеск.

Эффектно выглядят коктейли в замороженных стаканах: для этого стакан опускают в воду, а затем ставят в морозильную камеру холодильника.

В зарубежных ресторанах для составления коктейлей различных рецептов используются специальные мерные линейки с делениями, а для отпуска вин — дозаторы.

В большинстве крупных ресторанов созданы коктейль-бары, оборудованные специальной стойкой с льдогенератором. Высота стойки — 100—120 см, длина — не менее 300 см на одного бармена. На фасадной части стойки для удобства посетителей установлены высокие табуреты (80 см) с упорами для ног.

В зависимости от компонентов коктейли резко отличаются друг от друга по вкусу, крепости и своему действию. Одни из них могут утолять жажду, другие — возбуждать аппетит. Последние обычно подают на приемах-банкетах в качестве аперитива.

Ниже приведены рецепты и выход некоторых коктейлей ( в см<sup>3</sup>).



**«Ковбой» (готовится в рюмке)**

Лимонный ликер .....	10
Абрикотин — ликер .....	15
Перцовая настойка .....	15
Желток сырого яйца (1 шт.) .....	15
	55

**«Маяк» (готовится в рюмке)**

Шартрез зеленый .....	20
Коньяк .....	20
Желток сырого яйца (1 шт.) .....	15
	55

**«Бенедиктин»**

Бенедиктин—ликер .....	30
Кюрасо желтый .....	15
Коньяк .....	5
Старка .....	5
Консервированные фрукты .....	5
Пищевой лед .....	15
	75

Бенедектин и другие коктейли с пищевым льдом сбиваются и охлаждаются в шейкере.

**«Джин»**

Кюрасо желтый .....	15
Джин .....	30
Шартрез зеленый .....	5



Бальзам черный .....	5
Консервированные фрукты .....	5
Пищевой лед .....	15
	75

## «Лимонный»

Лимонный ликер .....	25
Лимонная водка .....	25
Лимонная кислота 7%-ная .....	5
Консервированные фрукты .....	5
Пищевой лед .....	15
	75

## «Международный»

Кюрасо желтый .....	10
Джин .....	20
Старка .....	10
Коньяк .....	10
Бальзам черный .....	5
Консервированные фрукты .....	5
Пищевой лед .....	15
	75

## Коньяк с лимонным соком

.....  
 Коньяк — 40 мл, лимонный сок — 20 мл, сахарный сироп — 10 мл, один кружок лимона, лед.  
 .....

*Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты, охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.*



«Столичный»

.....  
Коньяк — 50 мл, ликер шартрез — 20 мл, лимонный сок — 20 мл, сахарный сироп — 10 г, ломтик лимона, 2-3 кубика льда.  
.....

*Приготовить смесь в шейкере со льдом, подать в бокале, украсив его ломтиком лимона.*

Водка с лимонным соком

.....  
Водка — 40 мл, лимонный сок — 20 мл, соль, 2-3 кубика льда.  
.....

*Смешать компоненты в бокале со льдом и посыпать солью.*

Водка с вермутом

.....  
Водка — 30 мл, крепкий белый вермут — 10 мл, маслина, 2-3 кубика льда.  
.....

*Водку и вермут смешать в широком конусном бокале со льдом, на дно опустить маслину.*

Водка с апельсиновым соком

.....  
Водка — 30 мл, сахарный сироп — 5 мл, апельсиновый сок — 2 мл, апельсиновая настойка — 5 мл, лед.  
.....

*Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со льдом, охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко, добавить апельсиновую настойку.*



### «Морская пена»

Водка — 60 мл, сахарный сироп — 10 мл, лимонный сок — 20 мл, белок одного яйца, 3-4 кубика льда.

*Положить в шейкер лед, сыпать на него все компоненты и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить с высокой широкий фужер.*

### Водка с ромом

Водка — 40 мл, ром — 40 мл, апельсиновый сок — 20 мл, 3-4 кубика льда.

*Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.*

### «Царская водка»

Водка — 60 мл, белый десертный вермут — 10 мл, апельсиновая настойка — 10 мл, перцовая настойка — 10 мл, кубики льда.

*Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер.*

### «Mare»

Водка — 50 мл, томатный сок — 25 мл, лимонный сок — 5 мл, перец, соль.

*Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал вливают томатный сок, затем водку и лимонный сок. Посыпают перцем и солью.*



### Водка с какао и сливками

Водка — 20 мл, шоколадный ликер — 20 мл, 3-4 кубика льда.

*Взбить смесь в шейкере и вылить в широкий фужер.*

### «Гренада»

Ром — 40 мл, сахарный сироп — 20 мл, лимонный сок — 20 мл, 3-4 кубика льда, долька лимона, корица.

*Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужеры, посыпать молотой корицей.*

### Ром с вермутом

Ром — 40 мл, белый вермут — 30 мл, кружок лимона, лед.

*Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале, на край которого подвесить кружок лимона.*

### «Ямайка»

Ром — 30 мл, вишневая настойка — 10 мл, сахарный сироп — 1 мл, лимонный сок — 10 мл, кружок лимона, лед.

*Приготовить напиток в шейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной коркой.*



«Огненный шар»

.....  
Коньяк — 20 мл, водка — 40 мл, апельсиновый ликер —  
20 мл, лимонный сок — 20 мл, апельсиновый сок —  
20 мл, сахарный сироп — 20 мл, сухое шампанское —  
60 мл.  
.....

*В большой бокал положить лед, вылить на него все  
компоненты и положить кружок лимона.*

«Karusel»

.....  
Водка — 20 мл, красный вермут — 20 мл, шампанское —  
60 мл, вишня, лед.  
.....

*Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и  
слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденную  
смесь в конусный бокал и залить шампанским.*

«Маяк»

.....  
Ликер шартрез — 20 мл, один желток, коньяк — 20 мл.  
.....

*Конусный бокал украшают сахарной корочкой.  
Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ли-  
кер по стенке бокала опускают желток и посыпают  
тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк ос-  
торожно выливают на желток.*

*Варианты: мятный ликер, желток, коньяк, апель-  
синовый ликер, желток, белое вино... и пр.*



**«Подснежник»**

.....  
Апельсиновый ликер — 20 мл, виноградный сок — 20 мл,  
шампанское — 80 мл, кусочек сахара, вишня, лед.  
.....

*В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а  
затем шампанское.*

**Фрукты в шампанском**

.....  
Лимонный сок — 20 мл, фрукты, сладкое шампанское —  
150 мл, лед.  
.....

**Апельсины в вермуте**

.....  
Белый вермут — 80 мл, водка — 20 мл, ликер апельси-  
новый — 20 мл, апельсиновые дольки, лед.  
.....

**Апельсины в красном вине**

.....  
Сухое красное вино — 80 мл, апельсиновый сок — 40 мл,  
сахарный сироп — 20 мл, апельсиновые дольки, лед.  
.....

**Специальный**

.....  
Водка — 20 мл, апельсиновый ликер — 20 мл, лимон-  
ный сок — 20 мл, фрукты, кружок апельсина, минераль-  
ная вода — 100 мл, лед.  
.....



### Коньяк с шампанским

.....  
Коньяк — 40 мл, лимонный сок — 10 мл, сахарный сироп — 10 мл, сухое шампанское — 10 мл, лед.  
.....

### Мятный

.....  
Водка — 20 мл, мятный ликер — 20 мл, лимонный сок — 20 мл, сахарный сироп — 10 мл, газированная вода — 100 мл, лед.  
.....

### Водка с шампанским

.....  
Водка — 40 мл, ром — 10 мл, сахарный сироп — 10 мл, лимонный сок — 40 мл, ромовые вишни, шампанское — 100 мл, 3-4 кубика льда.  
.....

### «Сенсация»

.....  
Портвейн белый — 60 мл, коньяк — 20 мл, виноградный сок — 20 мл, лимонная цедра, лед.  
.....

### «Пиратский» пунш (на 10—12 персон)

.....  
Ром — 500 мл, красное вино — 750 мл, белое сухое вино — 75 мл, крепкий чайный настой — 500 мл, сахар — 300 г, лимон — 2 шт.  
.....

*Налить в чайный настой красное и белое вино, лимонный сок, добавить мелко нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру удалить и добавить в чашки ром.*



### Коньячный (10—12 персон)

.....  
Коньяк — 500 мл, сок двух лимонов, горячая вода — 250 мл, сахарный сироп — 100 мл, два кружка лимона, корица, мускатный орех, гвоздика.  
.....

*В кипящую воду положить кружок лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 мин. Затем кипящую жидкость пропустить через ситечко, добавить коньяк, лимонный сок, перемешать и разлить в чашки.*

### Лимонный (на 8—10 персон)

.....  
Водка — 0,5 л, горячая вода — 0,5 л, сахарный сироп — 100 мл, лимонный сок — 100 мл, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица.  
.....

*Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить цедру, корицу и гвоздику, при помешивании добавить водку и горячую воду, подогреть. Процедить и разлить в чашки.*

### Крюшон арбузный

.....  
Один большой арбуз, 1/10 — коньяк, 1/10 — апельсиновый ликер, 3/10 — ананасовый сок, 5/10 — шампанское.  
.....

*У арбуза вырезать верхнюю часть в виде кружка и выбрать ложкой мякоть с семечками. Налить в арбуз все компоненты, закрыть его срезанной крышкой и поставить в холодильник. Через 1-2 ч арбуз можно подать на стол и разлить напиток в крюшонные чашки*



или в бокалы разливательной ложкой, подать соломинки.

### «Белый медведь» (на 8—10 персон)

Водка — 250 мл, ром — 250 мл, сахарный сироп — 200 мл, сливки — 0,5 л, 12 яиц, молоко — 1 л, чайная ложка тертого мускатного ореха.

Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и, помешивая, добавить ром и соду. Взбить отдельно сливки, добавить молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до пенообразного состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

Кроме коктейлей, различают еще несколько разновидностей смешанных напитков в зависимости от того, на какой основе и каким способом они приготовлены.

Кобла — готовится на винной основе или на разведенных спиртных напитках. Подается в том же стакане, в котором его готовили, емкостью 200—250 см<sup>3</sup>. Напиток украшают земляникой, клубникой, вишнями, ломтиками апельсина или лимона.

Дейзы — крепкий смешанный напиток, в состав которого входят виски или ром, коньяк или джин, лимонный сок или миндальное молоко, сиропы. После смешения ингредиентов в шейкере напиток подают с содовой или газированной водой.

Пус-кафе — напиток из ликеров, сиропов, шампанского и других ингредиентов разного удельного веса. Составные части осторожно вливают в наклоненный



высокий бокал в определенной последовательности — сначала более тяжелые, а затем легкие, не смешивая их.

**Пунш** — горячий и холодный. Горячий подают в рюмке с ломтиком лимона или апельсина или в подогретом стакане с подстаканником. Холодный пунш подают в большом стакане, добавляя землянику, вишню, виноград или дольки апельсина, лимона, ананаса. Иногда пунш готовят на молоке.

**Грог.** Способ его приготовления тот же, что и пунша, но подается грог только горячим, в подогретом стакане с подстаканником.

**Слинг** — разновидность грога. Приготавливают слинг из крепких напитков (виски, бренди, джина) с добавлением сахарной пудры и сельтерской воды. Слинг может быть холодным и горячим. В холодный слинг кладут лимонную цедру, в горячий — мускатный орех.

**Фикс** — крепкий напиток с сахарной пудрой и лимонным соком. Иногда в него добавляют содовую воду. Напиток размешивают ложкой, украшают ягодами и ломтиками лимона.

## Расчет с посетителями

После подачи десерта официант должен узнать у посетителя, не нужно ли ему что-нибудь дополнительно. Если гость ответит отрицательно, официант подготавливает счет на пронумерованных бланках счетов и подает его посетителю на маленьком подносе с левой стороны. Счет пишется разборчиво в двух экземпля-



рах с указанием фамилии официанта, даты, суммы и подается перевернутым.

При обслуживании группы посетителей счет подается заказчику.

В ресторанах, где введена 5%-ная надбавка за сервис, сумма счета увеличивается.

После оплаты посетителем счета официант должен помочь женщинам, пожилым людям и детям выйти из-за стола, отодвинуть стулья и проводить гостей с той же учтивостью и вниманием, с какими он их встречал.

Ресторанах отн  
ния.

Ресторана  
значен для  
туристов, в  
стороне ест  
ты и для д

Кроме т  
в оборудов  
холодильни  
лодной и го  
ник, запас  
Мебель так  
гигиеничес



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

.....

### Обслуживание в гостиницах

Ресторанное обслуживание проживающих в гостиницах относится к специальным формам обслуживания.

Ресторан при гостинице в первую очередь предназначен для обеспечения питанием проживающих в нем туристов, командированных и т. п. Однако, когда в ресторане есть свободные места, залы могут быть открыты и для других посетителей.

Кроме того, на этажах гостиниц работают буфеты, в оборудование которых входят электрические плиты, холодильники, охлаждаемый прилавок, раковина с холодной и горячей водой для мытья посуды, кипятильник, запас посуды, приборов, салфеток, весы и т. д. Мебель такого буфета составляют несколько столов с гигиеническим покрытием и стулья. К услугам про-



живающих в гостиницах в буфетах должны быть холодные закуски, молочнокислые продукты, гастрономия, фрукты, кондитерские изделия, минеральные воды, несложные горячие закуски — яичницы, сосиски и др.

В буфете оборудуют кофеварку для приготовления черного кофе, сосисковарку. Расчет за продукцию производится с буфетчиком.

Характерная черта работы ресторана при гостинице — доставка заказанных по порционном меню блюд и напитков в номера.

Для такой формы обслуживания используют чаще всего вспомогательные буфеты.

К такому буфету прикрепляется несколько официантов, которые работают посменно, через день, и обслуживают определенное количество номеров. Оборудование вспомогательного буфета включает электро- или газовые плиты, холодильники, весы, мерную посуду, серванты для хранения белья, посуды, приборов, столы для подсортировки продуктов и доготовки некоторых закусок и блюд, напитков, оборудование для доставки их из ресторана в номера.

Позтажные буфеты обычно связаны с раздачей производства ресторана лестницей, служебным лифтом, телефоном. Оборудуется сигнализация для вызова официанта в номера.

Официанту необходимо знать некоторые особенности приема и доставки заказов проживающим в гостиницах.

Явившись по вызову в номер, официант предлагает гостю меню и принимает заказ, записывая его на бланке. Для экономии времени он сразу же по телефону



может передать его на производство и, пока готовятся горячие блюда, подобрать посуду, приборы, сервировать стол, поставив на него холодные закуски и напитки, которые есть в буфете. Затем он получает на кухне горячие блюда и подает их в номер, пользуясь лифтом.

Иногда в гостинице организуется диспетчерский пункт, где диспетчер по телефону принимает заказы от проживающих в номерах. По сигналу диспетчера, принявшего заказ, официант, предварительно постучав и получив разрешение войти, входит в номер.

Блюда и напитки подают в номера обязательно в закрытой посуде; хлеб, закуски накрывают салфеткой. Для облегчения работы официантов могут использоваться специальные тележки с двумя полками: верхней — для готовых блюд и чистой посуды и приборов и нижней — для использованных посуды и приборов.

При отсутствии тележки официант несет заказ на подносе, который держит на левой руке, а правой снимает принесенные блюда и напитки и ставит их на стол. По желанию заказчика официант должен разложить принесенное блюдо по тарелкам, откупорить бутылки, налить минеральную или фруктовую воду, вино и другие напитки.

Перед тем как убрать посуду, официант должен попросить на это разрешение, так как проживающий в номере может пожелать оставить у себя кое-что из посуды или продуктов.

За обслуживание в номерах с проживающих в гостинице взимается дополнительная плата в установленном размере от суммы счета.

Контроль за обслуживанием в ресторане, в номе-



рах и буфетах, расположенных на этажах гостиницы, осуществляет метрдотель. Он же принимает заказы на обслуживание гостей, пришедших к хозяину номера, а также предварительные заказы для исполнения на следующий день, записывая их в специальный журнал.

В некоторых гостиницах такие книги ведут сами официанты или диспетчеры. В них записывается заказ на обслуживание: дата, время, номер, подробный перечень закусок, блюд, напитков.

Иногда проживающие в гостинице могут предварительно высказать пожелание пообедать или поужинать в ресторане. В этом случае метрдотель или официант должен забронировать столик в зале. В больших гостиницах заказ проживающего на столик в ресторане может быть передан через бюро обслуживания.

*Обслуживание по предварительному заказу.* Такой вид обслуживания создает большие удобства для посетителей.

По телефону или зайдя в ресторан, посетитель может заказать на определенный день и час столик, уточнив при заказе меню, количество гостей и заплатив в качестве аванса определенную сумму.

При заказе нескольких видов разнообразных закусок исходят из расчета полпорции на гостя. Горячие блюда заказывают из расчета по полной порции. На столе, забронированном заказчиком, должна быть табличка с надписью «Стол заказан».

При сервировке стола на 8—12 человек обычно составляют два четырех- или шестиместных стола. На каждого гостя должно приходиться не менее 0,6 м (если за столом сидят 12 человек). Заказчик садится посредине продольной стороны стола, справа, слева и на-



против него садятся почетные гости. Торцовая часть стола не сервируется.

Перед приходом посетителей на стол ставят холодные закуски. Иногда их ставят на подсобный стол, подавая на основной после того, как посетители займут свои места. За подачей холодных закусок следует подача горячих блюд, потом, как обычно, десерт и кофе.

Обслуживание участников съездов, форумов, фестивалей, конференций в основном производится в ресторанах при гостиницах, где они живут. Ресторан организует для них завтрак, обед и ужин.

Питание осуществляется, как правило, по безналичному расчету, с использованием талонов. Организация, которая проводит конференцию, съезд и т. п., делает заявку в ресторан по заранее выделенному лимиту, где определяются стоимость полного рациона одного человека и примерное меню.

В меню предусматриваются холодные закуски с учетом сезонности, молочнокислые продукты, горячие блюда, горячие напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, минеральные и фруктовые воды.

При составлении меню учитываются требования рационального питания и чередование блюд по дням недели, национальные особенности, возраст питающихся.

Участникам съездов, конференций, совещаний выдаются книжечки с талонами, по которым они получают завтрак, обед и ужин. Питание может быть организовано и за наличный расчет, по ценам, указанным в меню.

Официант, беря от участника совещания талоны, сдает их в кассу, где получает разменную карточку с



талонами на завтрак, обед и ужин, каждый из которых разделен перфоратором на несколько частей. Это удобно для получения продукции с производства и из буфета, куда официант сдает талоны по мере получения блюд, закусок, напитков и т. п. По окончании обслуживания без талона он предъявляет счет для получения за поданные блюда оплаты деньгами.

На производстве и в буфете разменные талоны прилагаются к отчету для списания сумм за отпущенную продукцию.

Характерная черта обслуживания участников съездов, конференций, совещаний — быстрая подача закусок, блюд, напитков, так как обычно в короткие сроки официанты должны обслужить одновременно большое число посетителей. Именно поэтому желательно исключить денежные расчеты с официантом, что позволяет экономить время.

Для ускорения обслуживания столы сервируют до прихода посетителей. В соответствии с заранее согласованным меню на стол ставят к завтраку чашки для чая или кофе, рюмки-подставки для яиц, розетки для джема, сахара, хлеб, молочнокислые продукты. Иногда во время завтрака на стол ставят чайники и кофейники, и гости наливают горячие напитки самостоятельно. К обеду на стол ставят хлеб, фруктовые и минеральные воды (охлажденные) и закуски на закусочных тарелках. Если подается несколько видов закуски, то на четырехместный столик ставят две закуски разных наименований. Горячие и сладкие блюда подают отдельно.

На столы рекомендуется положить экземпляры меню данного дня завтраков, обедов, ужинов и меню



на следующий день. Посетители могут отметить в них блюда, которые они хотят заказать на завтра, а метрдотель, обобщая заказы, сообщает эти сведения заведующему производством. Такой метод обслуживания позволяет сократить время на завтрак до 30 мин и на обед — до 45 мин.

Можно составить любой вариант меню в зависимости от выделенной суммы денег, добавив холодные закуски, соки и другие блюда.

### Организация праздничных вечеров

В праздничные дни обслуживание в ресторане часто осуществляется по предварительному заказу посетителей.

При организации встречи Нового года в ресторане директор и метрдотель составляют план, определяя количество участников встречи, число столиков и схему размещения их в торговом зале. Столики должны быть пронумерованы. Обычно ужин организуется для 4—6 или 8—10 человек за столом. Если для удобства обслуживания столы сдвигаются, их номера сохраняются. Уточняется стоимость ужина. В нее включается определенная сумма на подарки-сувениры и организацию лотерей. Предусматривается украшение елок, художественное оформление помещений ресторана, установка у елок огнетушителей в соответствии с правилами пожарной безопасности.

При приеме заказа на встречу Нового года в ресторане посетителя знакомят с планом размещения сто-



ликов для выбора мест. Заказчик оплачивает стоимость ужина и получает квитанцию с номером столика и количества мест.

Метрдотель распределяет официантов по участкам зала, встречает гостей и приглашает их к столикам.

В меню обычно включает несколько видов закусок, красиво оформленных; горячее блюдо, преимущественно птицу, дичь; сладкое блюдо и фрукты. В новогоднюю ночь обязательно подается шампанское. Так как для встречи Нового года меню для всех участников вечера одинаково, закуски и блюда обязательно подвзывать на все столики одновременно. Холодные закуски ставят на столы заранее.

В праздничные дни повышенные требования предъявляются к сервировке столов. Безукоризненно накрахмаленные белоснежные скатерти, сверкающие под ярким светом посуда и приборы, живые цветы, красиво уложенные в вазах фрукты способствуют созданию праздничной обстановки в зале и хорошему настроению гостей.

Особого внимания официанта требуют в этот час бутылки с шампанским. За несколько минут до 24.00 все официанты подготавливают их с тем, чтобы ровно в полночь одновременно наполнить все бокалы.

До 24 часов в зале может быть неполное освещение. Иногда на столики ставятся и зажигаются свечи. В 23.45 включают радиотрансляцию, чтобы прослушать поздравление с Новым годом. В зале зажигают полный свет. В этот момент и надо подать охлажденное шампанское. Потом официанты помогают раскладывать закуски по тарелкам гостей.

К новогодней встрече при участии художников праз-



днично оформляется вход в ресторан, холл и главный зал, где устанавливается украшенная гирляндами цветных лампочек и игрушками новогодняя елка. В зале развешивают новогодние поздравления от Деда Мороза и другое оформление.

Заранее составляется программа танцевальной музыки, выступлений приглашенных артистов и музыкантов.

Примерное меню для встречи Нового года:

#### Холодные закуски

Ассорти рыбное (икра зернистая, кетовая, семга или лососина; или кета, чавыча)

Ассорти мясное (ветчина, телятина, ростбиф)

Филе индейки с консервированными фруктами

Салат фирменный

Огурцы, помидоры (желательно свежие)

Грибы маринованные

#### Горячие закуски

Жульен из дичи или птицы

#### Горячие блюда

Осетрина отварная в томатном соусе

Филе из вырезки с грибами

#### Десерт

Пломбир с печеньем

Торт (порционный)

Кофе черный

Шампанское

Водка

Вино сухое, белое и красное

Вино десертное



Миндаль в сахаре (или с солью)

Фрукты (яблоки, мандарины, апельсины, виноград)

Хлеб

Интересная встреча Нового года во многом зависит от инициативности работников ресторана. Большое оживление вносит лотерея, в которой разыгрываются забавные сувениры, игрушки, коробка конфет, бутылка шампанского или красиво оформленное кулинарное или кондитерское изделие, например целый заливной судак, индейка, торт.

Готовясь к проведению лотереи, метрдотель заранее по количеству четырехместных столиков печатает талоны с их номерами. Затем эти талоны подписываются и скрепляются печатью. Их скручивают в трубочку и кладут в пустое ведерко для охлаждения шампанского, из которого их вынимают гости. К тому, кто вытащил счастливый номер, подходит метрдотель, поздравляет его с выигрышем и вручает подарок. Если это кулинарное изделие, его могут вручить повара в белых колпаках. Хорошему настроению способствуют и остроумные призы за лучшее исполнение танцев, победу в игре и т.п.

В ресторане может быть организована продажа вин, фруктов, шоколадных наборов с тележки, а также масок, серпантина, шаров, цветов, сувениров. Это даст возможность придать новогоднему вечеру характер карнавала.

Спустя два часа после начала ужина официанты подают горячее блюдо, а затем десерт, черный кофе.

Ресторан работает до 5 часов утра, когда начинается разъезд гостей.



В день 8 Марта в ресторане можно организовать праздничный ужин в честь женщин. За несколько дней до этого праздника принимаются заявки на столики, намечается программа концертных выступлений, предусматриваются призы за лучшее исполнение танцев и подарки присутствующим женщинам.

В последнее время все больше людей отмечают в ресторане свой день рождения. Виновнику торжества рекомендуется преподнести торт, украшенный свечами соответственно количеству исполнившихся лет. Об этом следует напомнить при приеме заказа на организацию праздничного стола. В зависимости от количества приглашенных торт может быть разного веса.

Пока гости собираются за праздничным столом, в соседнем помещении зажигают свечи на торте. После произнесения первого тоста официант вносит торт в зал. В зале убавляют свет, оставляя лишь контрольное освещение. Торт ставят на круглое фарфоровое или мельхиоровое блюдо. В полутемном помещении, красиво оформленный, с зажженными свечами, он создает торжественное настроение. Метрдотель поздравляет именинника и вручает ему специальное приспособление для гашения свечей.

Чтобы свечи быстро не таяли, их хранят в холодильниках. При подаче на стол на зажженные свечи можно надевать фарфоровые капсулы с пружинкой. Капсулы предохраняют глаза от пламени свечи.

**Масленица.** Этот праздник берет свое начало от древнеславянского праздника «Проводы зимы» и означает переход к весне и весенним земледельческим работам, по традиции отмечается русскими блинами.



Блины — аппетитное, сытное блюдо большой калорийности из-за сдобы в тесте и обилия сливочного масла, которым они смазываются. В блинное тесто помимо муки входят молоко, жиры, яйца, сахар и другие продукты.

Обычно блины пекут на круглой чугунной сковороде и подают на ней же, уложив стопкой, но без крышки, так как она запотеет и блины становятся мокрыми. Стопку блинов покрывают полиэтиленовой салфеткой. К ним подают топленое масло и сметану в соусниках.

В воскресный день мясной раздачи в ресторане можно предложить посетителям обед из блюд русской кухни. Например, в качестве холодной закуски подать заливного судака или осетрину, в качестве горячей — блины, а к ним семгу, лососину или кету, икру зернистую или кетовую. На первое — куриную похлебку с грибами, на второе — пожарские котлеты, на сладкое — яблоко в слойке, медовый напиток или хлебный квас.

Свадьба. У каждого народа свои складывавшиеся веками свадебные обряды, свои традиции празднования свадеб. На Руси говорили «сыграть свадьбу», т. е. отпраздновать ее весело, с соблюдением принятых в народе обычаев, по освященному годами ритуалу. Для того чтобы «сыграть свадьбу» в современных условиях, в обстановке ресторана, необходимо заранее продумать и составить план организации обслуживания. Прежде всего желательно иметь отдельное помещение, причем два зала для проведения свадьбы: в одном из них можно организовать встречу и сбор гостей, а затем танцы, а в другом — праздничный стол. В некоторых ресторанах для празднования свадьбы может быть оформлен банкетный зал.



Будущим молодоженам или родителям, обратившимся в ресторан для празднования свадьбы, должен помочь метрдотель. При приеме заказа он выясняет число приглашенных, дату и время торжества, примерную денежную сумму.

Так как свадьба обычно продолжается дольше, чем другой банкет, в меню желательно включить более разнообразный ассортимент закусок, блюд, напитков, а также свадебный торт, который по обычаю в заключение банкета монодья или хозяйка разрезает и предлагает гостям.

Форма свадебного торта может быть самой разнообразной — его делают трехъярусным, ярусным, круглым и квадратным, с именами новобрачных. Делают торт в виде подковы с надписью.

Закуски предусматриваются в меню в размере  $1/4$  и  $1/2$  порции, горячие блюда — в размере полной порции.

Для приглашения на свадьбу желательно использовать специальные пригласительные билеты, отпечатанные типографским способом. Пригласительные билеты для родных и друзей жениха и невесты вручаются заказчику вместе с экземпляром меню.

При сервировке свадебного стола для каждого гостя ставят мелкую тарелку, а на нее — закусочную. На закусочную следует положить салфетку. Слева от мелкой тарелки ставят пирожковую. Между тарелками кладут столовую и закусочную вилки, справа от мелкой тарелки — два ножа: закусочный и столовый. Из стеклянной посуды за тарелкой следует поставить рюмки для водки, вина и фужеры.

Между приборами для жениха и невесты можно оставить несколько большие интервалы, чем для дру-



гих гостей. Рюмки и бокалы обычно иной формы и цвета, чтобы выделить из остального хрустала. Против приборов молодых ставят вазы с живыми цветами, предпочтительно белыми. При входе новобрачных в зал желательно, чтобы музыканты исполняли марш Мендельсона, после тостов — туш. Программа музыкальных и развлекательных мероприятий (танцы, пляски, песни) намечается заранее. Молодые, встречая гостей, принимают цветы, подарки. В этот момент рекомендуется подавать шампанское. На подсобном столике официанты наполняют бокалы и ставят их на поднос, предлагая гостям и молодоженам. Освободившиеся бокалы собирают на другом столе, затем уносят из зала.

Если гостей встречают не молодожены, а, например, родители, молодые супруги могут приехать к моменту приглашения гостей к столу. В этом случае гостям предлагается аперитив (вермут, соки). Затем, при входе новобрачных, официанты, наполнив бокалы шампанским, обносят им гостей или ставят эти бокалы на стол для первого тоста. Обычно предлагается тост-здравница в честь молодых. Провозглашение тоста предоставляется старшему из гостей, обычно одному из родителей, а затем тосты произносят друзья.

В том случае, когда на свадьбе соблюдается русский обычай встречать новобрачных хлебом-солью, хлеб-соль преподносят те родители, с которыми будет жить молодая пара.

По обычаю, самые почетные места предоставляются молодоженам. С правой стороны новобрачного занимает место невеста, и с правой стороны садятся родные жениха, а с левой стороны жениха — родные невесты, затем почетные гости по старшинству. Супруги



сажаются рядом. После того как гости займут места, официанты подают шампанское, вино и закуски. Шампанское гостям во время банкета подается в бокалах, поставленных на поднос: один официант обходит стол с подносом, а другой ставит бокалы перед гостями. Иногда бокалы, расставленные на столе, наполняются шампанским перед тем, как гости садятся за стол. Если шампанское подается и к десерту, бокалы не убирают. На столе должны быть заранее поставлены блюда с холодными закусками, бутылки с вином, кувшины с соками, минеральная и фруктовая вода.

Непременное дополнение свадебного стола — свежие белые цветы и фрукты в вазах. Могут быть поставлены зажженные свечи.

Горячие блюда подают через час-полтора после начала обслуживания.

Через 1,5—2 ч после начала банкета в обслуживании делается перерыв на 30—40 мин. В это время гости могут потанцевать, отдохнуть в другом зале, а официанты приводят в порядок стол, подготавливают его для подачи горячих блюд, заказывают их на кухне, проветривают помещение. Когда гости возвращаются, официанты подают горячие блюда и ставят тарелки для десерта.

В течение всего свадебного вечера стол должен иметь торжественный, нарядный вид, поэтому особое внимание надо обратить на своевременную уборку использованной посуды, приборов, переоформление блюд с закусками, когда оставшуюся на нескольких блюдах закуску перекладывают на одно с тем, чтобы придать блюду привлекательный вид.

С того момента, как за 10—15 мин до начала сва-



дебного торжества метрдотель сообщает устроителям свадьбы, что все подготовлено, он или старший официант в течение всего свадебного вечера должны находиться в зале, следя за порядком обслуживания и выполняя указания устроителя свадьбы.

Официанты с момента приглашения гостей к столу тоже все время должны находиться в зале. Они встречают гостей, помогают им занять места, наливают вина, раскладывают блюда по тарелкам. Очень важно следить за тем, чтобы вовремя заменялись тарелки и приборы, уносить использованную посуду (и пустые бутылки) и ставить чистую.

Для улучшения обслуживания многие рестораны принимают заказы на выездное обслуживание свадеб, торжественных вечеров и т. д. на дому или в других помещениях. По желанию заказчика дирекция ресторана обязана предоставить ему специальное меню, в котором указывается перечень блюд и напитков, их стоимость. Заказ считается принятым после его оплаты. В нем необходимо указывать день обслуживания, часы и ответственного за организацию вечера, номер его телефона и адрес.

Для выездного обслуживания в ресторане заранее должен быть подготовлен инвентарь, посуда, приборы, белье и т. д., которые упаковываются в специальную тару (ящики для переноса и перевоза) с мягкой прокладкой во избежание боя и поломки фарфорово-фаянсовой, хрустальной и стеклянной посуды. Приборы также перевозятся в специальных ящиках. Кулинарные и кондитерские изделия упаковываются в специальные карабины из нержавеющей стали или алюминия с крышками и запорами.

Для перевозки складных столов, стульев и другого



инвентаря, приборов, посуды и т. д. выделяется транспорт, который оплачивается заказчиком в оба конца.

Для разовых обслуживаний можно привлекать поваров и официантов, посудниц, рабочих, ушедших на пенсию, а также штатных работников в свободное от работы время.

**Музыка в ресторане.** Как известно, большое психологическое воздействие оказывает на человека музыка. Поэтому так важен выбор и исполнение музыкальных произведений. Нередко рестораны завоевывают популярность у посетителей не только безукоризненным обслуживанием в первоклассной кухне, но и оркестром, мастерски исполняющим любимые посетителям музыкальные произведения. Хороший оркестр — реклама для ресторана. Обычно в ресторанах оркестры состоят из 3, 5, 7, 10 музыкантов (пианино, контрабас, ударные инструменты, аккордеон, труба, скрипки, саксофон, тромбон), выступающих с певцом — солистом или солисткой.

Концертная программа оркестра должна быть тщательно продумана с учетом эмоционального и эстетического воздействия на слушателей отдельных ее номеров. Так, в начале вечера, пока посетители заняты застольной беседой и ожиданием еще не прибывших друзей, рекомендуется исполнять эстрадные концертные произведения. Позднее можно познакомить слушателей с новыми эстрадными отечественными или зарубежными песнями в исполнении солиста. Во второй половине вечера рекомендуется исполнять в основном танцевальную музыку, чередуя подвижные ритмичные мелодии с более спокойными, плавными, лирическими.

Приятным знаком внимания к зарубежным гостям будет исполнение популярных мелодий их родины.



## Новые формы обслуживания

Рестораны имеют большие возможности для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным запасом времени в обеденное время, когда наплыв клиентов может быть очень значительным. Вот некоторые, уже апробированные, формы организации питания.

**Зал-экспресс** организуется в некоторых ресторанах для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным обеденным временем. В таком зале может быть, например, 50 мест, и тогда его обслуживает бригада официантов из 4 человек. В меню включается комплексный обед из четырех блюд: холодная закуска, первое блюдо (полпорции), второе горячее и сладкое. Стоимость хлеба включена в цену обеда.

Составляя меню, при подборе блюд необходимо обеспечить соблюдение требований рационального питания и чередования блюд по дням недели, чтобы сделать питание более разнообразным, так как, получая комплексный обед, посетитель лишен возможности выбора.

К 12 часам дня все столы в зале-экспрессе должны быть подготовлены к приему посетителей. Обеденные столы сервируют подставочными и закусочными тарелками, приборами, ставят также фужеры, специи, салфетки. На каждый стол кладут меню.

В зале-экспрессе желательно иметь холодильный шкаф, охлаждаемый прилавок-витрину для холодных закусок и мармитную стойку для подогрева первых и вторых блюд. Хорошо, если в зале оборудована кофеварка. Это оборудование устанавливается в той стороне зала, которая связана с производством.



Как только посетители сядут за стол, официант быстро ставит закуску, сладкое (они могут быть поставлены и заранее), затем приносит первые блюда, а вслед за ними — и вторые, которые подогреваются на мармите. Обычно на такой обед посетитель затрачивает не более 15—20 мин. Стандартная стоимость обеда облегчает и ускоряет расчет посетителя с официантом.

**Стол-экспресс.** Конструкция этого стола разработана в ленинградском ресторане «Нева». Его называют «репинским», так как конструктивно он близок к разработанному художником обеденному столу, который и сейчас стоит в «Пенатах».

Стол-экспресс в «Неве» рассчитан на 20 человек. Он круглый, с поворотной центральной частью, на которой устанавливают разнообразные закуски, блюда, кулинарные и кондитерские изделия, соки. Посетители, сев за стол, желая выбрать то или иное блюдо, поворачивают ручку центральной части стола. Горячие напитки приносит официантка. Она рассчитывается с посетителями.

**Чайный стол.** Для организации чайного стола можно выделить отдельный зал, в соответствии с назначением которого должен быть оформлен интерьер, подобрана мебель, сервирован стол, разработано меню.

Столы в чайном зале следует располагать так, чтобы можно было подключить самовар, который ставится на подносе на каждый стол. В чайном зале устанавливается декоративно оформленная буфетная стойка-прилавок, где официант получает заказанную буфетную продукцию для посетителей. Красочно оформляется меню, а реклама информирует посетителей о достоинствах различных видов чая, дает практические советы по приготовлению чая дома.



В зале используются цветные или белые с орнаментом полотняные скатерти и салфетки. Рекомендуется ввести дополнение к общей, установленной в ресторане форме официантов, например, цветной или белый с орнаментом ручник, художественный орнамент на воротничке и манжетах белой сорочки официанта и др.

**Стол саморасчета.** Такой стол может быть установлен в зале ресторана из расчета один на 25—30 посетителей, пользующихся им одновременно. Стол сервируется закусочными и пирожковыми тарелками, столовыми приборами. На него ставят кефир, простоквашу, ряженку, масло, холодные закуски, ветчину, ростбиф, булочки, пирожки, хлеб, кондитерские изделия, бутерброды, фруктовые и минеральные воды и т. д., а также кладут счета и блокнот с карандашом, чтобы предупредить возможность возникновения ошибок при саморасчете. Буфетчик, ответственный за стол саморасчета, должен помогать посетителям, затрудняющимся при расчете, разменивать им деньги. Являясь материально ответственным лицом, он следит за реализацией продукции и обеспечивает своевременное пополнение буфета товарами.



..... ГЛАВА 9 .....

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИЕМОВ И БАНКЕТОВ

.....

Очень часто организацию обслуживания дипломатических приемов поручают работникам ресторанов. Таким образом, официанты, метрдотели, повара, руководители ресторанов вступают в сферу дипломатических отношений во время обслуживания и должны знать особенности международных обычаев и протокол.

Протокол — это совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, другими государственными учреждениями и дипломатическими представительствами, а также официальными лицами в международном общении. Установлен Венским международным конгрессом в прошлом веке. Протокол — международный свод правил, поскольку основные из них общепризнаны и во всех странах соблюдаются более или менее одинаково. Правда, каждая страна, соблюдая основные



правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения, вытекающие из ее социального строя, национальных особенностей и обычаев.

Во внешних формах международного общения соблюдение протокола обязательно, поскольку отступление от общепринятых его правил или нарушение их может нанести ущерб престижу другой страны или ее официальным представителям и, следовательно, привести в какой-то мере к осложнениям во взаимоотношениях между государствами.

**Официальные приемы.** Так называется прием, когда присутствующие приглашены на него исключительно в силу их положения. В нем участвуют мужчины без жен и женщины, занимающие официальную должность, которая оправдывает их приглашение.

По французской официальной терминологии «официальный» завтрак включает только мужчин (или только женщин). Смешанный завтрак независимо от числа приглашенных считается «интимным».

*Старшинство между дипломатическими миссиями.* Порядок старшинства между самими послами, с одной стороны, и между самими посланниками — с другой, определяется в зависимости от времени пребывания главы миссии на данном посту, т. е. в зависимости от времени вручения верительных грамот. Если главы двух миссий одинакового ранга вручают свои верительные грамоты в один и тот же день, принято принимать и располагать их в алфавитном порядке французских названий представляемых ими стран.

Когда дипломатические миссии присутствуют на каком-либо собрании в полном составе, члены каждой миссии занимают места рядом с главой своей миссии.



Жены членов дипломатического корпуса пользуются такими же правами старшинства, как и их мужья.

**Приглашение.** Официальные приглашения отличаются по своей форме. На пригласительной карточке указывается должность приглашаемого; ни его фамилия, ни фамилия его жены не пишется, в тексте приглашения употребляется форма «имеет честь».

Приглашение на завтрак или обед адресуется лицу, а не должности, которую это лицо занимает. Поскольку порядок рассаживания и места за столом определяются в зависимости от личного ранга приглашенного, никто не может послать на официальный завтрак или обед вместо себя другое лицо, тогда как это возможно, если речь идет о публичной церемонии. Лицо, которому адресовано приглашение на обед или завтрак, должно ответить немедленно, приняв его или отклонив в случае каких-либо препятствий.

Ответ на приглашение посылают письмом или открыткой.

Серьезное нарушение правил приличия допускает тот, кто, задерживая ответ, заставляет приглашающего просить этот ответ, и особенно тот, кто вообще не отвечает.

В приглашениях иногда указывается одежда, в которой желательно видеть гостей.

Если на завтраке или обеде присутствует супруга хозяина дома, то обычно приглашаются супруги всех присутствующих.

**Расположение мест за столом.** Официант должен знать правила размещения гостей на банкетах. Особенно это относится к официальным банкетам-приемам, где обычно присутствуют почетные гости.



Первым считается место справа от хозяйки приема, вторым — справа от хозяина; при отсутствии хозяйки первым считается место справа от хозяина приема, вторым — слева от него. Гостю высокого ранга иногда предлагают место напротив хозяина приема.

Почетным местом за столом считается середина его, а не торцовая часть. Если прием организуется на уровне президента или других высоких лиц, то обслуживание осуществляется одновременно от середины стола вправо и влево как с одной, так и с другой стороны. Хозяин приема обслуживается последним. Первыми за стол садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Женщины не должны сидеть в конце столов: обычно они сидят между мужчинами. Первыми встают из-за стола женщины.

На банкетных столах к прибору каждого из гостей кладется карточка с указанием фамилии и инициалов гостя. В аванзале, предназначенном для сбора гостей, иногда выставляется план их размещения за столом, что удобно и для приглашенных, так как позволяет им легко найти свое место, и для обслуживающего персонала. Карточка с планом, где отмечено место за столом приглашенного гостя, иногда прилагается к пригластельному билету.

Если хозяин дома не женат или его супруга отсутствует, он может по своему выбору посадить напротив себя на завтраке или обеде, на который приглашены дамы и мужчины, либо одну из приглашенных дам, либо мужчину самого высокого ранга.

Бывают случаи, когда во избежание трудностей устанавливаются два стола, один из которых возглавляет хозяин, а другой — хозяйка дома. В этом случае при-



глашенных мужа и жену рассаживают за разные столы.

Почетным считается место напротив входной двери, а если дверь сбоку — на стороне стола, обращенной к окнам, выходящим на улицу, т. е. освещенная сторона.

### Виды банкетов

Организация банкетов и приемов в ресторане требует от официантов овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. В зависимости от формы организации банкетов и приемов могут быть использованы различные методы обслуживания. Различают банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами и банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами.

Банкет-прием может быть дипломатическим, который устраивается официальными лицами (например, главами дипломатических представительств) в ознаменование национальных праздников или в честь приезда делегации какой-либо страны. На таком банкете во время обслуживания строго соблюдаются принятые в международном общении правила оказания определенным лицам почестей на основании их признанного служебного положения, или, как говорят, соблюдается протокол.

В отличие от дипломатического приема банкет, ус-



траиваемый различными организациями или отдельными лицами, носит прежде всего характер торжественного товарищеского обеда, на котором могут присутствовать общественные и политические деятели.

С расширением международных связей государства растет количество и других приемов, имеющих официальный характер и организуемых для встречи представителей зарубежных стран. Наиболее широкое распространение получили сегодня приемы типа «фуршет» и «коктейль» и некоторые другие.

В ресторане может быть организован и банкет, в котором сочетается несколько видов обслуживания. Такой банкет называется комбинированным. Комбинированные банкеты могут быть официальными (коктейль-фуршет-кофе) и неофициальными (банкет за столом с частичным обслуживанием официантами — чайный или кофейный стол).

Организация любого банкета включает в себя три стадии: прием заказа, подготовку к проведению банкета и обслуживание.

### Банкет-прием с полным обслуживанием

Важная роль при организации обслуживания банкетов принадлежит метрдотелю. Четкость, ритмичность работы официантов по обслуживанию гостей на банкете зависит от того, насколько точно и подробно согласованы все вопросы организации банкета с заказчиком.

При приеме заказа на организацию банкета метрдотель должен согласовать с устройтелем целый комп-



лекс вопросов: уточнить дату и часы проведения банкета; количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии); отмечаемое событие; общую сумму ассигнований; сумму на каждую персону; форму оплаты — наличными, в кредит (для организации) и т. д.; список приглашенных почетных гостей.

Метрдотель должен предварительно ознакомить заказчика с залом, где будет происходить банкет, согласовав с ним расстановку столов и план размещения гостей. Необходимо уточнить, с кем вести переговоры при обслуживании (желательно с одним человеком). После этого можно приступить к составлению меню с учетом конкретных продуктов, необходимости включения блюд национальной кухни и др. В меню следует указать, после каких блюд будут произноситься тосты, в какие часы подавать горячие закуски, горячие блюда и десерт.

С заказчиком уточняют, будет ли вначале подан гостям аперитив, а также продолжительность всего банкета.

Согласованное с заказчиком меню печатается в четырех экземплярах — для производства, буфета, бухгалтерии, метрдотеля и заказчика.

## Примерное меню банкета на 24 персоны

### Холодные закуски

Икра зернистая  
Масло сливочное  
Расстегай с визигой  
Огурцы свежие  
Помидоры свежие



Ассорти рыбное  
Ассорти мясное  
Салат из крабов

Горячие закуски

Грибы «кокот»  
Супы  
Бульон из дичи

Вторые горячие блюда

Судак или осетрина отварная  
Котлеты по-киевски

Десерт

Мороженое  
Фрукты

Горячие напитки

Кофе черный  
Водка, вино, напитки  
Водка «Экстра»  
Мадера или портвейн  
Вино белое, красное, сухое  
Шампанское полусухое  
Коньяк  
Вода минеральная  
Вода фруктовая  
Хлеб  
Сигареты

Желательно, чтобы администрация ресторанов высшей категории предоставляла посетителям возможность вести междугородные и международные телефонные



переговоры за отдельную плату, а также пользоваться телефоном-автоматом; вызывать по их просьбе легковые автомашины-такси; принимать присланные в адрес посетителей праздничных вечеров, банкетов, свадеб поздравительные телеграммы; обеспечивать посетителей по их предварительному заказу живыми цветами; предоставлять по их просьбе в отдельных залах пианино, магнитофоны, микрофоны, радиолы, телевизоры; за особую плату принимать заявки на музыкальное обслуживание и фотографирование.

При приеме заказа от различных посольств на организацию банкетов-приемов следует уточнить: нужно ли вывешивать большие государственные флаги в зале приемов, если да, то где их получить, когда и как повесить; кто будет приглашен из почетных гостей; нужна ли дополнительная установка микрофона на столе, трансляция грамзаписи и ее программа (если устроители банкета предполагают использовать свои записи, желательно прослушать их до начала банкета). Уточняют, требуется ли выступление оркестра, концерт. Следует выяснить, нужен ли микрофон для вызова автомобилей к подъезду при разъезде гостей. В таких случаях обычно приглашают диктора, владеющего двумя-тремя языками (обязательно английским).

После принятия заказа и его оформления метрдотель составляет список официантов для обслуживания банкета из расчета два официанта на 6—8 гостей. (Обычно на банкете присутствуют до 50 человек, но иногда бывает до 100 и более.) Один из них будет подавать вино, другой — блюда. Иногда один и тот же официант может наливать вина и подавать блюда. При этом принимаются во внимание особенности меню (количе-



ство и характер блюд), расстояние банкетного стола от производственных цехов, буфета, сервизной и т. д.

После определения количества официантов, необходимого для обслуживания банкета, метрдотель составляет по меню заявку на закуски и блюда и направляет ее на производство. В заявке или заказе указываются наименования закусок и блюд, их общее количество, количество порций в блюде, срок исполнения заказа и посуда, в которой подаются кушанья.

Для получения продукции из буфета составляется заявка, в которой указывается наименование вин, количество и емкость бутылок и срок исполнения заказа.

Потом определяют количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола с тем, чтобы к сроку все было подготовлено.

К посуде, приборам и белью предъявляются особенно высокие требования: вся посуда одного стиля, без малейших дефектов; скатерти и салфетки безукоризненной чистоты, тщательно отглаженные.

## Сервировка банкетных столов

Для обслуживания банкетов лучше использовать раскладные столы с подставкой или специальными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120—150 см. Их расстановка зависит от конфигурации зала, количества гостей и типа обслуживания.

На каждого участника банкета за столом должна приходиться площадь от 60 до 80 см. Между параллельными столами расстояние должно быть от 1,5 до



2 м. У стен или по углам ставят подсобные столы для официантов.

Сервировка стола начинается с расстановки мелких столовых тарелок, которые ставят на расстоянии 60—80 см друг от друга, чтобы борт тарелки находился в 2 см от края стола. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала по одной его стороне, потом по другой, следя за тем, чтобы они стояли строго друг против друга. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева — пирожковые на расстоянии 10—15 см и от края стола — на 5 см.

Справа от столовой тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним — рыбный, затем — столовую ложку вогнутой стороной вверх, за ней — закусочный нож. Если две закуски — рыбная и мясная, то кладут два ножа и две закусочные вилки (один комплект для рыбной закуски, другой — для мясной).

Слева от тарелок кладут столовую вилку рожками вверх, левее — рыбную и рядом — две закусочные. Dessertные нож и вилку кладут за столовой тарелкой. Ручки всех приборов должны лежать на одной линии, параллельной кромке стола.

Затем на стол в определенном порядке ставят фужеры и рюмки для вина. Фужеры ставят за столовой тарелкой против столового ножа, а справа от фужера — рейнвейную и лафитную (более низкую) и водочную рюмки. Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа — лафитную или рейнвейную рюмку (более высокую). Могут быть различные варианты сервировки стола хрусталем в зависимости от подачи тех или иных вин к блюдам, предусмотренным в меню. Коньячные рюмки на стол



не ставят, их подают к кофе с коньяком или ликером. Разложив приборы и расставив фужеры и рюмки, официанты раскладывают салфетки, которые свертывают в виде волана или колпаков и кладут на закусочные тарелки.

К прибору каждого участника банкета (слева за пирожковой тарелкой) — можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом или на машинке.

Через один прибор ставят попарно специи (соль и перец), причем соль ставят с левой стороны от перца.

Хорошим украшением банкетного стола служат цветы, а также вазы с фруктами.

Цветы ставят в невысокие вазы, чтобы они не загромождали лиц и не мешали беседе. Иногда цветы кладут прямо на стол — по одному цветку или небольшими букетиками. Можно положить «дорожкой» зелень аспарагуса воланом по всему столу. Цветы должны быть без резкого запаха.

Фрукты ставят на стол вымытыми, протертыми сухим полотенцем и красиво уложенными в вазы. У яблок зачищают плодоножку, виноград подрезают ножницами и кладут в вазу небольшими кистями. При укладке фруктов соблюдают определенную последовательность: например, первый ряд — яблоки, груши, далее апельсины, кисть винограда, свисающая с вазы, и т. д. Вечером ставят канделябры со свечами.

За 45 мин до начала банкета (а где есть холодильники — раньше) метрдотель дает распоряжение внести в зал напитки. Бутылки с вином предварительно тщательно вытирают (капсулы от края на 3-4 мм подрезают ножом) и ставят на подсобные столы.



Вино и винно-водочные изделия, полученные для банкета, должны быть соответствующим образом подготовлены. Так, например, водку, белые столовые вина, шампанское до подачи на стол нужно охладить в холодильнике. Прохладительные напитки — фруктовые и минеральные воды — также должны быть в охлажденном состоянии. Коньяк и красные столовые вина не охлаждают.

Независимо от времени года обязательно должен быть подготовлен пищевой лед, которым обносят гостей с тем, чтобы они имели возможность сами взять его и положить в бокал для охлаждения напитков.

За несколько минут до приглашения гостей раскладывают хлеб. Белый хлеб кладут на пирожковые тарелки с левой стороны по два-три куса верхней корочкой влево, а черный — с правой стороны тарелки верхней корочкой вправо. Хлеб может быть подан в виде маленьких круглых булочек — по 2-3 булочки на тарелку — или подогретые тосты, расстегаи, калачи, если в меню включена икра.

На дипломатическом банкете хлеб подается в обнос.

### Обслуживание гостей

В последнее время при организации банкета за столом принято предусматривать для гостей подачу аперитива в отдельном зале, где они ожидают друг друга перед началом банкета, знакомятся, беседуют. В каче-



стве аперитива подают коктейли, вермут, водку, соки и другие напитки. Иногда вместе с аперитивом гостям предлагают канапе — закусочные бутерброды, расстегаи (малой формы). Все напитки и закуски предлагаются гостям официантами. Для этого в подсобном помещении рюмки, стопки, бокалы заранее заполняют на  $\frac{2}{3}$  их емкости напитками и ставят на небольшой поднос на расстоянии 2—5 см друг от друга, предварительно положив на поднос салфетку.

Перед началом банкета метрдотель, составляя план обслуживания столов, подразделяет их на секторы, закрепляя каждый за определенными квалифицированными официантами. Метрдотель заранее распределяет между ними всю работу по обслуживанию гостей и устанавливает, кто из официантов предлагает гостям закуски, горячие блюда, гарниры, соус, кто наливает вино, убирает посуду, предлагает кофе и аперитивы, и т. п. Подачу вин обычно поручают официантам высокого роста (и желательно молодым).

Метрдотель регулирует работу официантов, дает распоряжение на выход в зал с очередным блюдом. Выход официантов строго обусловлен: первыми выходят те, которые обслуживают дальний сектор. Особое внимание метрдотель должен обращать на своевременность и синхронность выхода в зал официантов, подающих вина и блюда.

Вначале подают холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем — закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок официанты заменяют использованные тарелки и приборы чистыми — для холодных мясных закусок. После холодных подают горячие, затем первые блюда, вторые го-



рячие, десерт, фрукты и горячие напитки (в отдельном зале или за отдельными столиками).

Получив на раздаче блюда, официанты направляются с ними ко входу в банкетный зал, где собираются по порядку номеров, присвоенных секторам стола, которые они обслуживают. По знаку метрдотеля официанты входят в зал, направляются к своим секторам и становятся лицом к столу в 2-3 шагах позади от гостей, с которых они должны начать обслуживание. Блюда держат на левой руке на уровне локтя. По знаку старшего официанта (обслуживающего почетных гостей в центре стола) они приступают к подаче блюд, соблюдая очередность обслуживания. (Во время произнесения тостов обслуживание прекращается.) Все закуски, блюда и т. п. подаются гостю с левой стороны. Водку и воду наливают с правой стороны правой рукой. Подача блюд может производиться и с правой стороны, если кушанье было заранее разложено или разлито в посуду индивидуального пользования (горячие закуски — в кокотницы, супы — в чашки и тарелки, десертные блюда — в креманки, горячие напитки — в чашки). При этом надо предупредить гостя: разрешите поставить. На каждом блюде обязательно должны быть приборы для раскладки. После подачи блюд, которые принято есть руками, не пользуясь приборами (спаржа или цыплята табака), гостям подают небольшие чашки с водой и кусочком лимона для ополаскивания пальцев и салфетки.

Убирают посуду официанты только после того, как почетные гости, в честь которых дается завтрак или обед, кладут вместе нож и вилку на тарелку. По непи-



саному международному обычаю это означает, что данное блюдо они уже есть не будут. В этом случае по знаку метрдотеля официанты начинают уборку посуды одновременно во всех секторах. Посуду убирают с правой стороны гостя правой рукой, а с левой — левой рукой. При замене посуды и приборов официант подходит к гостю с чистой тарелкой, берет левой рукой использованную тарелку, а правой ставит чистую и кладет чистый прибор, если таковые не были разложены предварительно при сервировке.

Кофе на банкетах обычно подают после десерта в отдельном зале (иногда для этой цели используют аванзал) или в банкетном зале на отдельных столиках.

Кофейные столы сервируют вазами с фруктами, ставят стопками десертные тарелки и кладут фруктовые приборы. Можно поставить конфеты, печенье, пирожные. На столы ставят чашки для кофе и рюмки для коньяка или ликера, подаваемых к кофе. Чашки должны быть повернуты ручкой в левую сторону, на блюдца кладут кофейные ложки ручкой в правую сторону. Подойдя к столикам, один официант наливает из кофейника кофе, а другой — коньяк или ликер (по заказу).

Необходимое условие хорошей организации банкета — бесшумная работа официантов, без лишних разговоров, без громких вопросов. Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и обязательно соблюдать принятый порядок, что имеет особенно большое значение на официальных приемах-банкетах.

На обслуживание торжественных вечеров официан-



ты надевают белые перчатки, следя за тем, чтобы они вовремя были заменены.

### Банкет с частичным обслуживанием

В отличие от банкета за столом с полным обслуживанием (все блюда и напитки подаются официантами), иногда организуют банкет, когда холодные закуски и напитки заранее ставят на стол, а официанты подают горячие блюда. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т. п. При определении количества официантов, необходимого для обслуживания такого банкета, исходят из расчета: один официант на 10—14 гостей.

Характерная особенность меню этого банкета — разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов. Кроме холодных закусок гостям обычно предлагают одну-две горячие, затем горячее блюдо, десерт, фрукты. Банкет с частичным обслуживанием, как и банкет с полным обслуживанием, может заканчиваться подачей кофе.

Для удобства сервировки стола тарелками вначале накрывается одна его половина. Вторую половину сервируют, ставя тарелки против уже поставленных.

Блюда с одними и теми же закусками, салатницами расставляют через определенные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 4—6 человек. Это позволит каждому приглашенному положить на тарел-



ку любую закуску по своему выбору без помощи официанта.

Сервируя стол стеклянной посудой, на нее ставят только фужер, рюмку для вина и рюмку для водки. Если горячее блюдо официанты подают заранее разложенным на столовые тарелки, то при сервировке на стол ставят лишь закусочную и пирожковую тарелки. Десертные приборы подают вместе с десертом.

Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за полчаса до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Рыбные, овощные, мясные закуски чередуют и расставляют на столе в один или два ряда, учитывая ширину стола.

Каждое блюдо должно иметь приборы для раскладки. Перед тем как поставить на стол салатники, икорницы и т. п., дно их аккуратно протирают ручником, чтобы не загрязнить скатерть.

После закусок на стол ставят напитки; некоторые из них по желанию заказчика могут быть откупорены заранее (кроме бутылок с кронпробками). Как и закуски, напитки рассредоточивают по всему столу, чтобы каждый гость мог налить себе любой из них по своему выбору. Перед тем как гости сядут за стол, открывают, протирая горлышко, бутылки с кронпробками (пиво, минеральную и фруктовую воду и т. п.). После расстановки напитков, на стол ставят хлеб, расстегаи, кулебяку; соки, хлебный квас, фирменные напитки (в кувшинах), если они заказаны.

Как только гости сядут за стол, официанты могут предложить им напитки, налив их в рюмки, а вслед за этим — закуски. Вначале принято предлагать икру, ма-



лосольную рыбу, затем сразу же свежие овощи, отварную или заливную рыбу.

После подачи рыбных закусок обязательно следует сменить приборы и закусочные тарелки, собрать их и отнести на мойку, заменив чистыми. Прежде чем взять использованную тарелку гостя, следует спросить его разрешения. Если гость положил вилку и нож на тарелку параллельно друг другу или скрестив их — это знак официанту убрать тарелку. В таком случае разрешения можно не спрашивать.

После подачи рыбных закусок предлагают мясные.

О подаче горячего блюда метрдотель должен сообщить на производство не позже чем за 20 — 30 мин до начала подачи (время согласовывают с заказчиком). Эти полчаса гости используют для того, чтобы выйти из-за стола, потанцевать, отдохнуть, а официанты готовят стол к подаче горячего блюда — сметают крошки, убирают посуду, бутылки и т. п. Иногда гости не встают из-за стола, и официант заменяет посуду и приборы при них, убирая использованные тарелку и прибор и ставя чистые.

## Банкет-чай

Банкет-чай — особая форма банкета, который обычно организует женщина, приглашая в основном женщин. Его продолжительность невелика — около 2 ч. Проводится, как правило, с 16 до 18 часов. Обслуживание банкета-чая желательно поручать официанткам, для



того чтобы создать более непринужденную обстановку.

В зале, где проводится банкет, ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла, диваны. Чайный стол ставят в центре зала. Если столов несколько, то между ними должны быть достаточные проходы. Столы накрывают полотняными цветными скатертями светлых тонов, с рисунком. Полотняные салфетки на столах — тех же тонов.

При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки — мадерные, коньячные, ликерные, бокалы для шампанского, фужеры, стопки, чайные чашки, сахарницы и щипцы, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки. Пепельницы подаются по просьбе гостей.

При сервировке чайного стола для гостей ставят десертные тарелки, за ними — рюмки для мадеры емкостью 75 г, за рюмками кладут фруктовые приборы. Рядом с десертными тарелками — десертный нож, вилка и ложка. На десертные тарелки кладут салфетки, сложенные конвертом, валиком. Фруктовые тарелки ставят стопками по 4 — 6 шт. К чаю на стол подают пирожки, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенье и т. п. Рекомендуются десертные, полусладкие и полусухие вина, ликеры, коньяки, ром. Обычно на чайный стол слева от хозяйки ставят самовар, около самовара — чайник и чашки. Посредине стола ставят вазы с фруктами и цветами, а между ними — торты, нарезанные на порции, вазы с печеньем, вареньем, шоколадный набор, конфеты, лимон.

При обслуживании банкета-чая официантки, после



того как гости разместятся за столом, предлагают им сладкие блюда и вина. Вслед за этим подготавливают горячие напитки. Убрав использованную посуду и поставив чистые тарелки и приборы, подают чай (кофе). На стол должны быть поставлены горячие сливки, молоко, лимон. Чашки, в которые наливают горячие напитки, стоят справа от десертных тарелок. После подачи горячих напитков гостям предлагают мускат, кагор, ликеры. Если гость попросит вторую чашку чая, ее наливают на подсобном столе (можно наливать в ту же чашку, если в ней нет лимона). Чай может разливать и сама хозяйка из самовара. Официант передает чашки с налитым чаем гостям, сидящим вдали от хозяйки, приносит при необходимости чистую посуду.

## Банкет-фуршет

Преимущество приема, организуемого по типу фуршет, заключается в том, что он дает возможность на той же площади банкетного зала обслужить значительно большее количество приглашенных, чем при организации банкета за столом. Да и стоимость фуршета в расчете на одного гостя значительно ниже, чем стоимость банкета за столом.

Приглашенные на фуршет (он проводится обычно с 18 до 20 часов), едят и пьют стоя. Гостям предлагается свободный выбор мест в зале, индивидуальный выбор разнообразных закусок, блюд и напитков в большом количестве расставленных на фуршетных, несколько выше обычных, столах.



Поверхность крышек этих столов обычно оклеена сукном или закрыта чехлом. При отсутствии фуршетных столов применяют обеденные, которые составляют вплотную друг к другу рядами из расчета 1 погонный метр на 6 — 8 гостей (при двусторонней сервировке).

При расстановке фуршетных столов учитывают площадь и конфигурацию обеденного зала, количество приглашенных, расположение дверей и окон. Столы могут быть расставлены в один ряд по оси зала или симметрично ей рядами, иногда в виде букв Т, П, Ш. Один из столов предназначается для почетных гостей — он должен быть расположен так, чтобы другие гости не стояли к нему спиной.

Расстояние между стеной и столом предусматривают не менее 1,5 м для удобства передвижения приглашенных и официантов. Столы не должны загораживать вход в зал. Кроме основных столов в зале ставят небольшие столики у стен или в углах с сигаретами, спичками, пепельницами и для резерва посуды.

Фуршетные столы накрывают скатертями, которые спускаются со всех столов на одинаковое расстояние, не доставая до пола 5—10 см. При отсутствии специальных скатертей используют обычные (которые могут не соответствовать длине и ширине стола), применяя определенные приемы. Когда стол покрывают несколькими скатертями, настилая одну на другую (внахлестку), первой застилают сторону, противоположную главному входу, — это делает кромку верхней скатерти менее заметной. Углы скатерти следует подвернуть, а спуски боковых и торцовых сторон — скрепить под прямым углом.



Сервировка фуршетных столов имеет свои особенности.

Расстановка фужеров, рюмок, стопок для соков может быть двусторонней или односторонней.

При расстановке посуды в два ряда из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10—15—21 шт., причем от нижней стороны треугольника до края стола должно быть не меньше 15 — 25 см. Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 20—25 см между ними. Необходимо соблюдать определенную последовательность при расстановке рюмок, например, для водки, виноградных вин (в зависимости от меню). Чередование рюмок в одном ряду должно соответствовать чередованию другого ряда. Стопки для сока обычно ставят рядом с фужером с двух сторон каждого треугольника. Существуют и другие варианты двусторонней расстановки стеклянной посуды, например группами, «елочкой», «змейкой».

Односторонняя сервировка используется обычно для стола, предназначенного для почетных гостей. При этом рюмки можно поставить в один ряд вдоль стола, отступив на 60—70 см от края. Рюмки чередуются по назначению, как и при двусторонней сервировке. Фужеры расставляют на концах стола треугольниками. Вина ставят за рюмками. Воды и пиво — вблизи фужеров. Тарелки, приборы, блюда с закусками — перед рюмками.

Для сервировки фуршетных столов используют закусочные и пирожковые (или десертные) тарелки. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола по 10 шт. на каждой стороне. За закусочными тарелками ставят пирожковые стопками по 4—6 шт. Расстояние



между стопками тарелок должно быть 1,5—2 м. На них кладут салфетки, сложенные валиком, по 3—5 на стопку. Справа от стопок закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей (лезвием к тарелке), слева от тарелок — закусочные вилки (по количеству тарелок). Закусочные вилки кладут на ребро, повернув к тарелкам вогнутой стороной. Справа от десертных тарелок кладут фруктовые ножи, слева — десертные вилки. На стол ставят между рюмками вазы с фруктами и цветами.

Могут быть и другие варианты сервировки фуршетного стола.

На каждого гостя должно приходиться примерно: закусочных тарелок — 1,5—2 шт.; пирожковых — 0,2—0,3; закусочных ножей — 0,25—0,5; вилок — 1,5—2; фруктовых ножей — 0,25—0,5; фужеров — 0,1—0,5; рюмок всех видов — 2—2,5 шт.; стопок для соков — 0,25—0,5.

Учитывая, что гости во время фуршета едят стоя, все холодные закуски готовят мелкими кусочками, «под вилку». При расстановке закусок на столе соблюдают определенную последовательность. Например, не ставят рядом две закуски из мяса, а чередуют закуски из рыбы, овощей, мяса. Закуски из птицы и дичи ставят так, чтобы голова тушки была обращена к гостям. На каждое блюдо кладут приборы для раскладки, чтобы гость сам мог взять то, что пожелает. Вначале на столе размещают закуски, уложенные на большие блюда. В последнюю очередь ставят закуски, заправленные майонезом или сметаной, а также икру, заливные блюда. Закуски в вазах, салатниках ставят дальше от края стола, чем закуски в низкой посуде.



Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за час до начала приема, чтобы качество и оформление их не ухудшилось.

На самый край фуршетного стола не ставят ничего, иначе гостям некуда будет поставить свои тарелки.

Хлеб подают нарезанный ломтиками небольшого размера, уложенными на закусочные тарелки или в сухарницы.

Бутылки с пивом, минеральными водами, соками открывают за 5—10 мин до приглашения гостей к столу, причем откупоривают лишь часть бутылок, а остальные открывают в процессе обслуживания.

На одного официанта при обслуживании фуршета обычно приходится 15—20 гостей. Задача официанта — помочь в выборе закусок, предложить свою помощь, чтобы налить вино, положить на тарелку закуску и т. п. Напитки и закуски обычно подают гостям разные официанты. При подаче напитков используются различные приемы. Иногда, например, на поднос, покрытый салфеткой, ставят несколько рюмок с различными напитками и предлагают их гостям, называя напиток. Поднос держат на левой руке. Можно поставить на поднос несколько пустых рюмок и бутылок с напитками, повернув их этикетками в сторону гостя. В этом случае официант, держа поднос на левой руке, правой может налить гостю напиток по его желанию или предоставить это сделать самому гостю.

При подаче закусок официант, взяв со стола в левую руку блюдо с закуской, обносит им гостей, раскладывая закуски на их тарелки.

После холодных закусок по распоряжению метрдо-



теля подают горячие закуски. Для фуршетного обслуживания (официантами в обнос с подносом) их готовят в определенном ассортименте и подают в соответствующей посуде. Так, жульен из дичи и птицы, шампиньоны в сметане, крабы в соусе подают в кокотницах. Сосиски-малютки, тефтели в томатном соусе, судак или осетрина «орли», люля-кебаб могут быть поданы в мельхиоровых блюдах или в баранчиках.

Кокотницы с закуской ставят на поднос, покрытый салфеткой. На этот же поднос у борта кладут специальные вилки или чайные ложки. На ручку кокотницы надевают маленькую бумажную папильотку для того, чтобы гость не обжег руки.

Другие горячие блюда подают так. Держа блюдо на левой руке, официант правой с помощью ложки и вилки кладет закуску на тарелку гостя, которую тот держит в руках.

Вместо вилок при подаче некоторых блюд, приготовленных небольшими кусочками, а также люля-кебаба, сосисок и др., применяют деревянные или пластмассовые шпажки, которые после одноразового использования официант собирает и уносит.

Использование шпажек позволяет уменьшить количество приборов при обслуживании фуршетом.

Вслед за горячими закусками подают мороженое, взбитые сливки, ягоды, фрукты и т. п. Для этой цели используют металлические креманки, которые ставят на поднос, застеленный салфеткой.

Во время десерта подают шампанское. Им наполняют бокалы на  $2/3$  объема, ставят на поднос, застеленный салфеткой, и обносят гостей. На подносах же подают гостям кофе, причем чашки с кофе ставят в



центре подноса, покрытого салфеткой, а блюда — стопками у борта. Вместе с кофе подают коньяк или ликер в рюмках, поставленных на поднос, застеленный салфеткой.

Гостей обносят сигаретами и сигарами, которые ставят на поднос вместе с зажженной свечой.

После окончания фуршета и проводов гостей по распоряжению метрдотеля со столов в определенной последовательности убирается посуда: вначале бутылки, вазы с цветами и фруктами, салфетками, затем приборы, креманки, фарфоровая посуда, кофейные чашки. В последнюю очередь убирают рюмки, бокалы, фужеры. Убирая со стола посуду, ее предварительно очищают и сортируют по видам. Крошки сметают щеткой на поднос, затем снимают скатерть. Сукно, фланель или байку, подстеленную под скатерть, в больших полотнах скатывают в рулоны, полотна небольших размеров хранят стопками.

### Банкет-коктейль

Обслуживание гостей, приглашенных на коктейль, тоже имеет свои особенности. В зале ставят небольшие столики с сигаретами, спичками, пепельницами, бумажными салфетками; в вазочках — миндаль в сахаре или с солью. Банкетные столы не расставляют. Официанты разносят закуски на фарфоровых блюдах, рюмки и бокалы с напитками — на подносах. Тарелок и приборов при обслуживании коктейлей не полагается.



Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые шпажки.

Величина всех подаваемых во время коктейля изделий должна быть такой, чтобы их можно было сразу целиком положить в рот. Чаще всего на коктейлях подают бутерброды-канапе, нарезанные небольшими кусочками в виде ромбиков, прямоугольников, треугольников и т. д.; волованы, начиненные мясом, рыбой, салатом; фаршированные яйца и т. п.

Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок-малюток и пр. На десерт принято подавать пирожные-ассорти, яблоки, апельсины и др.

Организуя коктейль, предусматривают помещение для подготовки напитков и закусок. Здесь ставят столы, на которых подготавливают коктейли, разливают напитки в рюмки, бокалы, стопки. Все напитки перед началом коктейля должны быть доведены до температуры подачи. Рюмки, стопки, бокалы с напитками расставляют на подносах, покрытых салфетками. Напитки в высоких бокалах ставят в середине подноса, в низких рюмках и стопках рядами — по краям. Гостей обносят закусками, обычно уложенными на круглые блюда (овальные менее удобны). Вначале гостям предлагают напитки, а вслед за этим — закуски. Официанты чаще всего работают парами. Подача горячей закуски производится по указанию метрдотеля. На подогретом металлическом или фарфоровом блюде укладывают закуску, к которой подают шпажки (деревянные или пластмассовые) Шпажки могут быть поданы в низкой стопке — стаканчике.

Напитки и закуски подают с момента появления пер-



вого гостя и до тех пор, пока приглашенные не разойдутся.

Использованную посуду со столиков и непосредственно из рук гостей собирает на поднос специально выделенный для этой цели официант. Поднос он держит в левой руке, правой ставя на него рюмки, тарелки и т. д. Собрав посуду, официант относит ее в посудомоечную.

## Буфет-бар

При организации приемов по типу «фуршет» и «коктейль» используется особая форма обслуживания — буфет-бар. Если в ресторане нет специальной буфетной стойки для бара, используют обычные столы, покрывая их толстой тканью и скатертями, спускающимися почти до самого пола. Рекомендуемая длина буфетных столов — 2—4 м, ширина — 1—1,5 м. В средней части буфета-бара ставят бутылки с напитками, крюшонницу с глинтвейном, термос с пищевым льдом, стаканы для виски, поднос с рюмками, кладут ложку с длинной ручкой и другие приборы.

Рюмки, бокалы, стопки выставляют на столе группами. Бар подготавливают за 20—30 мин до прихода гостей. Обслуживание может осуществлять как бармен, который наливает напитки, так и официанты — они обносят гостей напитками в зале. Как правило, гостям, находящимся в глубине зала, их подносят официанты. В заключение гостей обносят чашками с черным кофе.



## Советы бармену

При обслуживании посетителей немаловажное значение имеет правильная организация рабочего места бармена.

Инвентарь, посуду и продукты необходимо размещать за барной стойкой на определенных местах так, чтобы они всегда были под рукой.

Вина и другие компоненты целесообразно расположить с правой стороны рабочего места бармена: бутылки обычно ставят в один ряд, сначала коньяк, водку, ром, затем — ликеры, вина крепленые и столовые; перед бутылками ставят графины с сиропами и соками.

До начала работы необходимо заготовить все компоненты напитков — сахарный сироп, свежие и консервированные плоды и ягоды и др. — в таком количестве, которое обеспечит бесперебойную работу бара в течение дня. Надо нарезать лимоны, фрукты, приготовить некоторые холодные закуски, в специальное ведерко положить кусочки пищевого льда. Все это следуют расположить с левой стороны рабочего места бармена, где находятся подносы с чистой посудой.

Шейкер рекомендуется наполнить примерно на  $\frac{3}{4}$  емкости, так как при взбивании и смешивании объем содержимого увеличивается. После наполнения шейкер закрывают и энергично встряхивают в течение 10—15 с, при этом достигается полное смешивание компонентов и быстрое охлаждение содержимого.



## Правила обслуживания в ресторанах

В работе с клиентами работники ресторанов опираются на основные правила обслуживания посетителей в ресторанах, утвержденные Министерством торговли.

При входе в ресторан посетители сдают в гардероб на хранение верхнюю одежду и ручную кладь и получают жетон с номером на сданные вещи.

В зале ресторана метрдотель или администратор предлагает посетителям выбрать место за столом. При отсутствии в зале свободных столов посетителям в вечернее время (с 18 часов), с согласия лиц, не полностью занимающих стол, могут быть предложены места за этим столом. В дневное обеденное время (с 11 до 18 часов) свободные места могут занимать без разрешения.

Метрдотель или официант обязаны вручить посетителям меню, в котором указываются наименования и цены блюд и буфетной продукции, перечисленных в нем.

Подача порционных блюд производится через 20—25 мин после приема заказа. Прием заказов на порционные блюда прекращается за 1 ч до закрытия ресторана.

Посетитель расплачивается с официантом за выполненный заказ по счету, в котором также указываются дата и фамилия официанта.

За буфетные товары и цветы, продаваемые в ресторане вразнос, с тележки, посетитель расплачивается непосредственно при получении товара или цветов.

Отпуск водки в ресторанах производится по уста-



новленной норме при условии заказа блюд или закусок.

Посетителям не разрешается приносить с собой в ресторан продукты питания и винно-водочные изделия (в случае нарушения прекращается обслуживание).

Посетитель, допустивший порчу имущества ресторана, оплачивает в установленном порядке его стоимость.

На здании, в котором размещен ресторан, в удобных для обозрения местах должна быть газосветная вывеска-реклама. У входа вывешивается объявление о часах его работы.

В случаях, когда на ресторан возлагается организованное обслуживание мероприятий, для проведения которых должны быть использованы все места в залах, вход посетителей в ресторан может быть прекращен — об этом вывешивается объявление с указанием времени, на которое закрывается ресторан, а также адрес близлежащего предприятия общественного питания.

Книга предложений выдается по первой просьбе посетителя.

В ресторанах с музыкально-эстрадными представлениями с посетителей может взиматься входная плата.

В ресторан не допускаются:

- ❖ лица в тренировочных костюмах, в спецодежде, в домашней одежде;
- ❖ лица в нетрезвом виде;
- ❖ в вечернее время лица в возрасте до 18 лет.



## ..... Глава 10 .....

# ОБСЛУЖИВАНИЕ ИНОСТРАННЫХ ГОСТЕЙ И ТУРИСТОВ

.....

## Традиционные особенности питания

Обслуживание иностранных гостей и туристов в ресторанах, кафе и барах имеет свои особенности, которые связаны не столько с какой-то особой культурой обслуживания (культура обслуживания должна быть всегда высока!), сколько с учетом традиций питания разных народов. Это, кстати, и определяет уровень культуры и класс предприятия, в котором вы работаете официантом или барменом.

Организация обслуживания групп иностранных туристов предполагает использование нескольких видов меню, учитывающих особенности национальной кухни гостей и включающих блюда своей национальной кухни. Должно быть комплексное меню европейских



завтраков, меню обеда и ужина для групповых туристов, меню порционных блюд, диетических или вегетарианских, детских и т.д.

Надо учитывать, например, что американцы пьют кофе перед завтраком, а корейцы не употребляют кофе вообще. Гостям из Индии и некоторых других стран следует подавать чай.

Европейцы завтракают, обедают и ужинают с минеральной или фруктовой водой, а народы Востока — японцы и корейцы — чаще всего минеральную воду не пьют вовсе.

Может показаться странным, но далеко не все народы соблазняются кетовой икрой и балыками, в частности, на венгров, египтян и алжирцев эти блюда не производят впечатления.

Датчане, норвежцы, чехи и румыны не любят баранину. Венграм не стоит предлагать кисели, а англичанам — вареные колбасы, блины и пельмени. Румыны не употребляют соусы, а корейцы не признают вкус бульонов. Скандинавы не обратят внимания на блюда из творога.

Конфузом может закончиться предложение гостям их национальных блюд, если не выдержаны условия приготовления. Скажем, корейцы не будут есть блюдо из риса, обработанного не так, как это принято у них на родине.

Есть свои нюансы и в употреблении хлеба. Болгары, румыны, арабы отдают предпочтение белому хлебу, вместо него могут быть поданы тосты — поджаренный хлеб.

Англичане, французы, американцы второй прием пищи называют ленчем — по времени он совпадает с



нашим обедом. В меню ленча нет первых блюд, есть закуски, вторые блюда, сладкие блюда и кофе или чай.

Обед — по времени наш ужин — состоит из закуски, первого и второго блюда, десерта, чая или кофе.

Супы подаются небольшими порциями — по 250—300 г, причем предпочтение отдается бульонам, протертым супам или заправочным супам с мелко нарезанными продуктами.

Специфическая обязанность возлагается на официанта при обслуживании индивидуальных туристов: он должен помочь выбрать блюда из меню с учетом традиций национальной кухни туриста и предложить свои блюда. Многие иностранцы с удовольствием заказывают украинский борщ, русские щи, блины со сметаной или икрой, шашлык, другие блюда.

### Обслуживание в ресторанах

В целях ускорения обслуживания иностранных туристов и повышения производительности труда администрация предприятия общественного питания должна внедрять прогрессивные формы обслуживания (комплексное недельное меню туристских завтраков, обедов и ужинов, обслуживание в обнос или по типу шведского стола и др.).

*Европейский завтрак.* Столы сервируют заблаговременно, с учетом меню и необходимости быстрого обслуживания туристов. Сначала ставят пирожковую тарелку, слева от места предполагаемой закусочной. Справа от нее кладут закусочную вилку, вогнутой сто-



роной вверх, справа от предполагаемой закусочной тарелки — нож лезвием влево, впереди — параллельно краю стола располагают чайную ложку, специи, вазочку с бумажными салфетками или полотняную салфетку. Закусочными тарелками столы не сервируют, так как закуски раскладываются на них на производстве.

За 10—15 мин до прихода туристов на столы можно поставить соки и кефир (сахар отдельно), холодные закуски, масло, булочки, розетки с джемом, хлеб, чашки для чая и кофе. Рекомендуется ставить на стол воду со льдом в кувшинах. Тосты подаются в салфетке, уложенной конвертом на пирожковой или закусочной тарелке.

Туристов встречает метрдотель, приветствует их, помогает рассаживаться за столы. Лучший метод обслуживания групп туристов — бригадный. В процессе обслуживания метрдотель обязан находиться в торговом зале.

После того как туристы съели холодные закуски, подают яйца, яичницу или сосиски (смотря по тому, что указано в меню), затем горячие напитки (чай, кофе). На стол ставят горячее молоко в молочниках. Кофе наливают в чашки, ставят их на блюде ручкой влево. Перед чашкой на блюде кладут чайную ложку ручкой вправо и ставят чашку на стол с правой стороны от туриста.

Индивидуальным туристам по их желанию завтрак может предоставляться и по меню ресторана. Метрдотели и официанты обязаны оказывать помощь туристам в выборе блюд и напитков.

*Шведский стол.* На большом столе в центре зала расставляют блюда с закусками. По краям стола ставят за-

кусочные т  
расставляю  
кими тарел  
кладут при  
самостояте  
На небо

обеда супов  
бульонные  
большого с  
да и мелки  
приборы д  
зят на теле

Во врем  
вать вынос  
изделиями  
туристам з

Преиму  
стола — бь  
анты прине  
а сами беру  
на обед —

Шведск  
нашей стра

Пример

Асс  
Суд  
Асс



кусочные тарелки стопками по 5-6 шт. В зале у стен расставляют четырехместные столы, сервируют их мелкими тарелками, ставят фужеры, минеральную воду, кладут приборы. Туристы подходят к большому столу, самостоятельно выбирают закуску и садятся за столики.

На небольшом отдельном столе ставят для отпуска обеда суповую миску, глубокие тарелки стопками или бульонные чашки. Пока туристы едят первое блюдо, с большого стола снимают закуски и ставят вторые блюда и мелкие тарелки. Рядом с каждым блюдом кладут приборы для раскладки. Сладкие блюда, кофе развозят на тележках.

Во время обеда в торговом зале можно организовать выносной бар с винно-водочными и табачными изделиями, которые предоставляются иностранным туристам за наличный расчет.

Преимущество обслуживания по типу шведского стола — быстрота. Посетители не ждут, когда официанты принесут им заказанные блюда или выпишут счет, а сами берут пищу, затрачивая на завтрак 10—15 мин и на обед — 20—25 мин.

Шведский стол издавна известен во всем мире. В нашей стране он внедрен во многих ресторанах.

### Примерное меню обеда при обслуживании по типу «шведского стола»

#### Холодные закуски

Ассорти рыбное со свежими овощами

Судак под маринадом или заливной

Ассорти мясное с гарниром



Салат из свежих овощей

Винегрет с сельдью и т. д.

Первое блюдо

Бульон с гренками или пирожком

Борщ украинский

Второе блюдо

Судак жареный с картофелем

Бифштекс натуральный с гарниром

Сладкие блюда

Мороженое с вареньем

Компоты

Горячие напитки

Чай с лимоном или молоком

Кофе черный или со сливками (молоком)

Напитки

Вода минеральная или фруктовая

Фирменный напиток

Обслуживание по типу шведского стола ведет бригада официантов, бригадир которой получает продукты с производства и из буфета по заборным листам.

Для индивидуальных и групповых туристов завт-



рак должен быть единым для всех классов обслуживания.

Меню обеда и ужина для групп иностранных туристов составляется предприятием общественного питания не менее чем в двух вариантах на каждый день и накануне дня обслуживания предлагается на выбор руководителю группы через гида-переводчика. Меню подписывают директор ресторана, заведующий производством и калькулятор. Сопровождающий группу гид-переводчик принимает участие в составлении меню, оказывая помощь метрдотелю и руководителю группы, контролируя соблюдение лимитов на питание туристов. Экономия или перерасход лимитов на питание не допускаются.

Меню должно быть разнообразным. При составлении меню в него необходимо включать национальные и фирменные блюда с учетом вкусов и запросов иностранных туристов.

В необходимых случаях предприятия общественного питания должны обеспечить иностранных туристов диетическими и вегетарианскими блюдами.

На столы иностранных туристов ставятся флажки с флажками стран, из которых прибыли туристы.

По окончании обслуживания метрдотели и гиды-переводчики выясняют у туристов, нет ли у них замечаний и пожеланий.

По желанию индивидуальных туристов администрация ресторана обязана обеспечивать им подачу питания в номера гостиницы, за что с туристов взимается дополнительная плата.



## Характеристика особенностей некоторых иностранных кухонь

У каждого народа существуют свои, исторически сложившиеся особенности питания. Они связаны с географическим положением, историей страны, ее экономикой, с народными традициями и вероисповеданием. Эти сложившиеся особенности, обычаи, вкусы, привычки следует по возможности учитывать при организации обслуживания иностранных туристов.

### Алжирская кухня

Алжирская кухня включает блюда из баранины, говядины, птицы, рыбы (сардины, тунец, кильки и др.), всевозможных овощей (помидоры, перец, баклажаны и др.) и фруктов (цитрусовые, финики, виноград). Из зерновых культур широко применяются пшеница и ячмень. Распространено оливковое масло. Алжирцы едят белый хлеб и пьют преимущественно фруктовую воду.

Туристам из Алжира следует предлагать из холодных закусок: овощные, рыбные и мясные салаты, рыбную гастрономию (кроме икры, балыков и лососины), ассорти из мяса и птицы, яйца под майонезом, икру из баклажанов и кабачков.

Из первых блюд: прозрачные супы со всевозможными гарнирами, уху с расстегаями, суп-лапша с курицей, суп из бобов, борщи и рассольники, суп-пюре из гороха и цветной капусты.

Из вторых блюд: отварная, жареная и запеченная



рыба, жареная баранина с овощами, бараньи отбивные котлеты, шашлыки, люля-кебаб, гуляш, рагу, отварные и жареные цыплята, куры с рисом и овощами, фаршированные овощи, яичницы, омлеты.

На десерт: свежие ягоды и фрукты, компоты, желе и муссы, кремы, мороженое, арбузы, дыни, цитрусовые.

После обеда рекомендуется подавать черный кофе.

### Английская, американская и канадская кухня

Для английской, американской и канадской кухни характерно большое количество закусок и особенно рыбной гастрономии, а также сэндвичи и канапе с различными продуктами.

Англичане, американцы и канадцы на завтрак едят гречневую кашу с молоком, пшеничную кашу с тыквой, кукурузные хлопья со сливками, яйца «в мешочек», яичницу с беконом, омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, фруктовый джем и мед, фруктовый или томатный сок, сливочное масло. Не едят колбасу и сосиски. В меню завтрака следует предусматривать фрукты, чай или черный кофе.

В полдник или обед — крепкий чай с молоком или сливками.

Из первых блюд распространены бульоны или пюреобразные супы, причем мясные продукты, входящие в состав супов, режутся мелкими кусочками, чтобы их можно было есть без вилки и ножа.

Вторые блюда готовят обычно из говядины и телятины, птицы или дичи, нежирной свинины, бара-



нины, рыбы, овощей и яиц. К мясным блюдам подают овощные гарниры, жаренный во фритюре картофель.

Американцы очень любят блинчики или оладьи с натуральным фруктовым сиропом или джемом.

Хлеб за завтраком (первым и вторым) и за обедом употребляют в крайне ограниченном количестве. Подается он в виде тонких, слегка поджаренных ломтиков (тостов). На столах должны быть вода и пищевой лед кусочками.

Американцы, англичане, канадцы не едят красной икры, заливной рыбы, крупяных гарниров, а также вторых блюд с красным томатным соусом.

Для туристов из Англии, США и Канады можно рекомендовать следующие блюда.

Холодные закуски: сливочное масло, блюда из рыбной гастрономии, салат из овощей, салат из дичи, жареные куры, мясное ассорти.

Первые блюда: куриные и мясные бульоны с пирожками, гренками, яйцом, курицей; супы-пюре из цветной капусты, помидоров, курицы, дичи.

Англичане охотно едят заправочные супы, борщи, рассольники, мясную и рыбную солянку, суп-лапшу с курицей.

Вторые блюда: отварная рыба с картофелем, бифштекс, филе, лангет, ростбиф, жареные куры или индейка с салатом, котлеты по-киевски, цветная капуста с сухарно-масляным соусом, омлеты с луком, картофелем, ветчиной.

На десерт: компоты из консервированных фруктов и ягод; фруктово-ягодные пюре со взбитыми сливками, свежие фрукты и виноград, пломбир, мороженое с



клубникой, мороженое с вареньем и печеньем, фруктовые желе, муссы.

После десерта следует подавать черный кофе.

### Арабская кухня

Характерная особенность арабской кухни — широкое использование риса, бобов, баранины, козлятины, птицы, яиц, натуральных овощей, молочнокислых продуктов, сыра (типа брынзы), фруктов (свежих и консервированных), оливок. В прибрежных районах используется рыба. В состав многих блюд входят лук, чеснок, перец, пряные травы и корни. Свинина не употребляется. Не едят арабы и заливных блюд. Хлеб едят белый.

Основной горячий напиток — чай; из холодных напитков — всевозможные фруктовые соки со льдом.

Для туристов-арабов можно рекомендовать из холодных закусок: творог с зеленым луком; овощные салаты и винегреты, заправленные растительным маслом; фаршированный перец, овощные консервы, жареных кур и индеек с овощным гарниром, ассорти из птицы, рыбные консервы в масле, рыбу под маринадом, лобио, сациви из кур, маслины и оливки.

Из первых блюд: бульоны с пирожками, яйцом, зеленым горошком, овощами, рисом; картофельный суп с фасолью, гороховый суп, суп-харчо из баранины, суп-лапша с курицей, супы-пюре из зеленого горошка, цветной капусты и сладкие супы по сезону, особенно из абрикосов.

Из вторых блюд: жареная рыба, жареные и отварные куры и индейки, жареная баранина, шашлыки из



баранины, купаты, люля-кебаб, рагу из баранины и кур, фаршированные кабачки и помидоры, овощные оладьи (морковные, капустные). На гарнир ко вторым блюдам подаются рис, бобы, фасоль, зеленый горошек, картофель и другие овощи.

На десерт: компоты из свежих и консервированных фруктов и ягод, фруктовые салаты, свежие фрукты, арбуз, дыня, желе из фруктов, сладкие открытые пироги с фруктовой начинкой, крем, мороженое.

После обеда следует подавать крепкий чай с лимоном (отдельно).

### Болгарская и югославская кухня

Для болгарской и югославской кухни характерно большое количество овощных блюд и гарниров из свежих и маринованных овощей, а также блюд из баранины. Туристы из Болгарии и Югославии любят добавлять в пищу специи и приправы, поэтому к столу отдельно следует подавать уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец. Болгары и югославы едят только белый хлеб, пьют минеральную и фруктовую воду. Начиная с мая не употребляют старый картофель. Если в ресторане нет еще молодого картофеля, его следует заменить другими овощами, рисом или макаронами. Туристы из Болгарии не любят молочные супы, не едят окрошку, борщи, крупяные блюда, сырники и блюда из котлетной массы.

Болгарская и югославская кухня носит восточный характер и очень похожа на нашу кавказскую, армянскую кухню, поэтому болгарам и югославам можно



предлагать шашлык, люля-кебаб, чахохбили из баранины или кур и др.

Для туристов из Болгарии и Югославии следует рекомендовать:

из холодных закусок: масло, сыр, желательно овечий (брынзу); салаты из помидоров, огурцов и других свежих овощей, фаршированный перец, рыбу в маринаде, жареных кур с салатом, соленые и маринованные грибы;

из первых блюд: куриный бульон с яичным желтком, суп из телятины с овощами; харчо, пити, рассольники и протертые супы из мясных продуктов и овощей;

из вторых блюд: жареные телятину и свинину с капустой, котлеты свиные отбивные, люля-кебаб, шашлыки, рагу из баранины, голубцы, фаршированные помидоры и кабачки. Отдельно ко вторым мясным блюдам следует подавать зеленый салат или салат из помидоров и огурцов.

На десерт: свежие и консервированные фрукты и ягоды, мороженое, пирожные и торты.

После обеда рекомендуется подавать черный кофе или кофе по-восточному.

### Венгерская кухня

У венгров очень своеобразная кухня, отличающаяся остротой блюд, в состав которых входит большое количество лука, красного и черного перца; а также при приготовлении всех вторых горячих блюд только на свином сале. Широко используется сметана. Вместе со вторыми блюдами, как правило, подаются салаты из



маринованных овощей. К столу обязательно подают специи: горчицу, уксус, красный и черный перец и различные соусы.

Венгры не едят блюд из рубленого мяса и продуктов моря, не любят блюд из баранины, острых соленых продуктов, кетовую икру, сельди, кильки, балыки, а также гречневую кашу и кисели. В то же время они охотно едят блюда из натурального мяса: говядины, телятины, свинины, молодого барашка, диких животных. Рыбу в пищу употребляют лишь пресноводную (судак, стерлядь).

Наиболее популярные национальные венгерские блюда — рыбный суп не менее чем из трех сортов рыбы, приготовленный с большим количеством томата и красного сладкого перца; из вторых блюд — венгерский паприкаш (мясное блюдо с большим количеством перца); на сладкое — всевозможные консервированные компоты, фрукты, мороженое, пирожные ассорти и кофе — очень крепкий.

Режим питания у венгров трехразовый: легкий завтрак, обед и плотный ужин.

Для туристов из Венгрии можно рекомендовать следующие блюда.

Холодные закуски: сыр с маслом, рыба заливная и под маринадом, поросенок, сардины, ветчина с гарниром, мясное ассорти, колбаса вареная и сырокопченая.

Первые блюда: бульоны с пирожками, куриные супы, суп-лапша, суп с клецками. Супы-пюре, рассольники, щи и борщи можно подавать не чаще одного раза в неделю.

Вторые блюда: яичницы, омлеты, жареная и отвар-



ная рыба, жареная свинина, говядина, птица, чахохбили из кур, рагу, гуляш, бефстроганов. На гарнир следует подавать жареный картофель, тушеную капусту и другие овощи, рис и макаронные изделия.

На десерт: фрукты свежие и печеные, компоты из консервированных фруктов и ягод, торты, пирожные. После десерта обязательно подают черный кофе. Так как венгры употребляют обычно много жидкости, на столы нужно ставить кувшины с водой и льдом.

### Индийская кухня

Индийская кухня весьма разнообразна и во многом определяется вероисповеданием населения. Так, буддисты не едят говядины, мусульмане любят блюда из баранины и козлятины и совсем не едят свинины.

Большинство индийцев — вегетарианцы, их пища включает блюда, приготовленные из риса, бобовых, овощей, молока, молочных продуктов и яиц. Большое место в рационе, особенно у жителей прибрежных районов, занимает рыба. Однако из рациона значительной части вегетарианцев — так называемых строгих вегетарианцев — полностью исключена пища из продуктов животного происхождения.

Блюда индийской кухни в основном острые и пряные вследствие употребления в пищу большого количества специй, пряностей, приправ, а также острых соусов. В состав многих приправ входят: красный и черный перец, мускат, тмин, кориандр, имбирь, гвоздика, мята, анис, майоран, укроп, шафран, чеснок, лук, орехи, в частности миндаль. Индийцы любят сладости и горячий крепкий чай, который пьют с горячим моло-



ком (молоко подают отдельно в молочнике). Утренний чай пьют перед завтраком. Кофе — также общепринятый напиток в Индии. Приготавливают его по-восточному, с добавлением нескольких капель розовой эссенции.

Туристам из Индии можно рекомендовать из холодных закусок: овощные омлеты, салаты из картофеля, грибов, краснокочанной капусты; свежие овощи (огурцы, помидоры), зеленый и репчатый лук, фаршированный перец, икру из кабачков и баклажанов, фасоль в ореховом соусе.

Первые блюда: рисовый суп с луком, овощные или картофельные супы (на овощном или грибном отваре) со сметаной, подаваемой отдельно; грибную лапшу, супы-пюре из различных овощей, бобов, зеленого горошка, шпината, а также сладкие супы с рисом.

Вторые блюда: отварной картофель (отдельно к нему лук, нарезанный кусочками); картофель, жаренный на растительном масле; картофельные котлеты с грибным соусом, морковные и капустные котлеты, шницель из капусты, овощные голубцы, рагу из овощей, фаршированные овощи, помидоры, цветная капуста с маслом или запеченная в молочном соусе; зеленый горошек с маслом; рассыпчатый рис, сваренный без добавления соли и масла; рис с изюмом.

На десерт: свежие фрукты, дыни, арбузы, блинчики с вареньем, салаты из свежих фруктов; яблоки и айву; запеченные со сладким соусом; гурьевская каша, варенье, фруктовое пюре с сахарной пудрой, компоты из свежих и консервированных фруктов, запеканка из риса, сладкие пироги, фруктовые желе, муссы.

Для индийцев-мусульман в меню дополнительно



включают блюда из баранины (жареная баранина, шашлык), из птицы (жареные или отварные куры с рисом), жареную индейку, куриные котлеты, а также блюда из яиц, молока и молочных продуктов.

Индийцам-вегетарианцам дополнительно можно рекомендовать молоко, масло, сливки, молочнокислые продукты, яйца и блюда из них.

Всем туристам из Индии следует подавать к столу фруктовые и томатные соки, а также черный и красный перец, лук, чеснок и острые томатные соусы.

Национальный обычай индийцев — есть мало, но ничего не оставлять на столе. Это следует учитывать при составлении меню для туристов из Индии.

### Индонезийская кухня

Для индонезийской кухни характерно большое количество блюд из рыбы в отварном и жареном виде, а также из раков, крабов, трепангов. Готовятся блюда и из птицы. Широко используется рис, который подается в отварном рассыпчатом виде с мясом, овощами, фруктами, мясными, рыбными и овощными соусами. Пищу готовят преимущественно на пальмовом масле. Хлеб индонезийцы едят белый. Из горячих напитков охотно пьют чай и кофе.

Для туристов из Индонезии можно рекомендовать из холодных закусок: салаты из овощей, мяса и рыбы; фаршированный перец, рыбу под маринадом, рыбную гастрономию (кроме икры), ветчину, язык, колбасу, индейку, кур, яйцо под майонезом.

Первые блюда: бульоны с пирожками, гренками, рисом, овощами, яйцом, омлетом, фрикадельками; уха,



супы-пюре из фасоли, гороха, цветной капусты; суп-лапша из курицы, овощной суп, сладкие супы с рисом.

Вторые блюда: яичница с колбасой, овощами; картофельная и рисовая запеканка с мясом или ливером; плов с курицей, изюмом; рыба в отварном, жареном и запеченном виде с рисом или овощами; духовая и отварная говядина, гуляш, рагу из кур, жареные и отварные куры и индейки.

После обеда следует подавать чай или кофе. Утром чай подают с молоком (отдельно в молочнике). В обед необходимы специи и фруктовая вода.

На десерт: компоты из свежих и консервированных плодов, ананасы в сиропе, рисовая запеканка с фруктовыми соусами, сладкие пироги, рулеты, свежие фрукты.

### Иранская кухня

В иранской кухне, по составу близкой к азербайджанской, широко представлены блюда из баранины, козлятины, птицы, рыбы (сельдь, вобла, судак, сазан, севрюга, белуга, осетр), риса, всевозможных овощей, свежих и консервированных фруктов. Говядина при изготовлении блюд используется в меньшей степени, а свинина почти полностью исключена. В значительных количествах добавляются перец, лук, чеснок и различные острые и ароматические корни и зелень. Иранцы любят белый хлеб, выпеченный в виде больших лепешек (лаваш, чурек). Основной горячий напиток — чай. Большой популярностью пользуются сладкие блюда из фруктов и мучные изделия, сыр и кефир.



Для туристов из Ирана можно рекомендовать из холодных закусок: сыр, жареную, отварную и заливную рыбу, рыбу под маринадом, сельдь натуральную и с гарниром, жареных и отварных цыплят и кур с консервированными овощами и фруктами, мясное ассорти, отварной язык с горошком, любые салаты и винегреты из овощей с рыбой и птицей, икру из баклажанов.

Из первых блюд: супы из баранины с рисом, горохом и овощами, картофельный суп с рисом, рыбный суп с картофелем, сладкие супы.

Из вторых блюд назовем: жареную и отварную рыбу, а также запеченную с картофелем и макаронами, шашлыки и плов из баранины, рагу из баранины и кур, вырезку на вертеле, жареных цыплят, индейку и кур, цыплят-табака, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки, баклажаны). На гарнир можно подавать овощи, макароны и рис.

На десерт: компоты и кисели из свежих и консервированных фруктов, желе, муссы, мороженое, свежие и консервированные фрукты, всевозможные сладкие изделия из теста, ананасы, арбузы, дыни.

После обеда подается чай с печеньем и лимоном.

### Итальянская кухня

Итальянцы любят баранину, ветчину, овощи, рис, красное столовое вино, оливковое масло, маслины, цитрусы, белый хлеб; фасоль, особенно белую; шпинат, помидоры, рыбу, шампиньоны, томатный и другие соусы, которых в Италии до 50 наименований.

Итальянская кухня прославилась искусством при-



готовления овощей. Их не варят, а тушат в собственном соку или жарят.

Характерная черта итальянской кухни — широкий ассортимент макаронных изделий (спагетти, вермишель). Макароны (спагетти) — национальное кушанье итальянцев. К отварным макаронам отдельно подают масло, сыр и различные приправы в виде соусов. Спагетти едят также с ветчиной, сыром, фаршированным мясом и яйцом. Для приготовления блюд, как правило, применяется оливковое масло. Итальянцы любят суп в горшке. В качестве гарнира ко вторым блюдам широко используются всевозможные овощи и пряности (салат-латук, артишоки, брюссельская капуста). В приморских городах готовят блюда из всевозможных продуктов моря (крабов, омаров, лангуст, осьминогов, каракатиц, креветок и др.). На десерт подаются различные сыры и фрукты; к обеду и ужину, как правило, столовые вина.

Итальянцы не любят блюд из рубленого мяса и жирной свинины, но охотно едят блюда из натурального мяса. Хлеб — только белый. Основной горячий напиток — черный кофе.

Для туристов из Италии следует рекомендовать из холодных закусок: сардины, отварную и заливную рыбу, рыбу под маринадом, ветчину, отварной язык, маслины, отварную или жареную курицу.

Первые блюда: супы-пюре из мясных продуктов и овощей, лапша с курицей, бульоны с различными гарнирами.

Вторые блюда: натуральные блюда из говядины, баранины и свинины (нежирной), жаренные с овощным гарниром, жареные куры или индейка, гуляш и азу с



макаронами или вермишелью, жареная рыба с картофелем и овощами, цветная капуста с маслом. Отдельно ко вторым блюдам следует подавать зеленый салат, помидоры и различные маринованные овощи и маслины.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, финики, компоты, мороженое, бисквитный торт.

После десерта обязательно подают сыр и черный кофе.

При подаче рекомендуется соблюдать такую последовательность: острая закуска, бульон, мясное блюдо, сладкое, сыр, черный кофе.

### Немецкая кухня

Отличается разнообразием блюд из свинины, птицы и дичи, из телятины, говядины и рыбы. В большом количестве употребляются овощи, особенно картофель и различные сорта капусты, преимущественно в отварном виде. Из первых блюд широко распространены пюреобразные супы и бульоны. При изготовлении блюд умеренно применяются пряности и приправы. В немецкой кухне нешироко представлены блюда из рубленого мяса, но много сосисок и колбас, а также молочнокислых продуктов. Большой популярностью пользуются бутерброды с различными продуктами и пиво.

Из первых блюд можно рекомендовать пюреобразные супы, бульоны, суп-лапшу; из вторых: отварную рыбу с картофелем и овощами, сосиски с капустой (без добавления в нее томата), отварную и жареную свинину с овощами, тушеную и жареную говядину, жареную



ные птицу и дичь, котлеты свиные отбивные, котлеты из филе кур, рубленые котлеты и биточки, яичницы, омлеты.

На десерт: компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми подливками, мороженое, фрукты и различные кондитерские изделия. Немцы любят натуральный черный кофе и кофе с молоком.

### Польская кухня

В польской кухне много общего с русской кухней. Блюда польской кухни имеют слегка кислый привкус, очень сытные. Режим питания трехразовый. Поляки едят много мяса, жареное любят больше, чем вареное.

Национальные блюда — фляки по-польски (рубец), борщ с ушками, карп по-польски, паштет из зайца, бигос (телятина, свинина, копченая колбаса тушенная с кислой или свежей капустой).

Поляки любят сельдь, вымоченную в молоке, которую подают на закуску. Из холодных закусок у польских туристов большим спросом пользуются мясные, рыбные и овощные салаты, заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком или растительным маслом, заливная рыба с хреном, рыбные ассорти, яйца под майонезом и фаршированные. Кроме того, в качестве холодных закусок в польской кухне пользуются популярностью бутерброды с мясными, рыбными паштетами, творогом и брынзой, творогом с копченой рыбой.

Из горячих закусок выделяются всевозможные яичницы и омлеты, яйца всмятку, гренки с ветчиной или



сосисками, волованы с курицей, мясом, печеные пирожки с мясом.

Обед у поляков также плотный, с холодными закусками, первым, вторым горячим блюдом и десертом. Из первых блюд отечественной кухни рекомендуются: прозрачные супы на мясном и курином бульоне с гренками, слоеным пирожком с мясом, яйцом, курицей, овощами, рисовой запеканкой; заправочные супы-борщи, рассольник, солянка мясная и грибная, лапша, суп с макаронами и пюреобразные супы (особенно из свежих помидоров и цветной капусты).

При приготовлении первых блюд поляки широко используют заправку супов мукой, разведенной бульоном или водой, сметаной, сырым желтком или желтком, смешанным со сливочным маслом.

Из вторых блюд польским туристам можно предложить: мясо отварное с картофелем, мясные натуральные блюда с овощным гарниром, жареные телятину и свинину, отварных и жареных кур, индейку с гарниром, гуляш, бефстроганов, блюда из отварной и жареной рыбы с картофелем, блюда из субпродуктов (рубец, сердце, мозги, печенка, почки), пироги и кулебяки с мясным фаршем, блинчики с мясом.

Почти не едят поляки блюда из баранины.

Как правило, отдельно ко вторым блюдам подают зеленый салат или салат из помидоров и огурцов.

На десерт: всевозможные кисели (густые), компоты, фруктовые салаты, желе, муссы, кремы, мороженое, печеные фрукты в соусе, блинчики с вареньем и повидлом.

Ужин у поляков легкий — из молочных, картофельных, овощных или крупяных блюд.



Поляки любят кофе черный и с молоком, который пьют за завтраком, после обеда и ужина. Чай пьют редко, иногда с молоком или вареньем (утром, перед завтраком).

При обслуживании туристов из Польши во время завтрака, обеда и ужина следует подавать сливочное масло, вторые блюда — со сложным гарниром из овощей.

### Румынская кухня

Румынская кухня отличается широким ассортиментом натуральных блюд, приготовленных из хорошо прожаренного свиного или говяжьего мяса и птицы. На гарнир, помимо жареных и отварных, подают маринованные и соленые овощи.

Румыны не едят блюд из баранины, очень ограничено употребляют блюда из рубленого мяса, соусы и кисели; любят белый хлеб.

Для туристов из Румынии можно рекомендовать из холодных блюд: масло с сыром, различные салаты из свежих овощей, колбасы, ветчину с консервированными овощами, рыбу под маринадом, мясные ассорти, жареную курицу.

Первые блюда: бульоны с рисом, манной крупой, клецками, суп-ланша с курицей, борщи, овощные супы.

Вторые блюда: жареная говядина, шашлык из свинины, жареные цыплята, куры, утки, гуси, отварная и жареная рыба, яичницы, омлеты натуральные и с гарниром.

На десерт: компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое, свежие фрукты, кондитер-



ские изделия. После обеда обязательно подается черный кофе.

### Скандинавская кухня

Скандинавская кухня отличается от прочих европейских кухонь обилием блюд из рыбы.

Финны любят плотный завтрак, блины с различными рыбными закусками. Едят много свежего ароматного хлеба, чищенную балтийскую кильку, приправленную уксусом и мелко нарезанным луком.

В первоклассных ресторанах Хельсинки можно заказать финский деликатес — язык северного оленя со сморчками в сметане (подкопченный олений язык подается нарезанным очень тонкими кусочками).

Во всех Скандинавских странах горячее едят один раз в день — во время обеда, который бывает довольно поздно. В остальное время едят бутерброды или разнообразные холодные закуски. Хотя у датчан, шведов, норвежцев и финнов слово «бутерброд» звучит по-разному, все они понимают под ним небольшой аппетитный ломтик хлеба с маслом, покрытый какой-нибудь закуской. Скандинавы считают, что это очень вкусно, а главное — практично. Выбор бутербродов поражает многообразием. В Дании насчитывают до 200 различных их видов, и у каждого свое название.

Популярностью у шведов пользуется суп из пива с корочкой лимона, сахаром, луком, яйцом с добавлением небольшого количества молока; печеный картофель со скумбрией, рыбный воздушный пирог.

Шведы любят блюда с сахаром и кладут его даже в печеночный паштет, маринованную сельдь, во многие



сорта хлеба. Любимое блюдо шведов — темный фасолевый суп со шпигом, который также слегка подслащивают, и блины, испеченные с брусничным вареньем.

Норвежцы готовят и блюда из баранины, но любят рыбные, которые подают под белым соусом из сметаны с большим количеством зелени.

Датчане любят блюда из овощей со шпигом, жареную сельдь. Датский салат приготавливается из сельди с зеленой фасолью.

На завтрак туристам из Скандинавских стран рекомендуется подавать холодное молоко или кефир, сливочное масло, варенье, кофе с молоком (молоко подается отдельно), хлеб-тост и свежую булочку.

Меню обеда и ужина следует составлять из обычных европейских блюд.

На закуску рекомендуются ветчина, отварной язык. Можно предложить овощные салаты, а для датчан — с салатной заправкой. Из первых блюд — бульоны, заправочные супы. Их нужно подавать полупорциями. Вторые блюда должны приготавливаться из натурального мяса, рыбы, птицы. Ко всем блюдам подается сложный овощной гарнир. Так как финны не любят жареного картофеля соломкой, на гарнир ко вторым блюдам им лучше давать отварные овощи. Многие финны неохотно едят блюда из творога.

Датчане любят утром, в обед и вечером пить свежее молоко. К столу подается черный ржаной и белый пшеничный хлеб.

Из блюд отечественной кухни шведы, датчане, норвежцы и финны любят борщ украинский, солянки рыб-



ные, блины со сметаной и икрой, рассыпную гречневую кашу, осетрину по-московски, отварного судака.

Для туристов из Скандинавских стран следует рекомендовать из холодных закусок: шпроты, сардины, сельдь натуральную и с гарниром, салаты из овощей, рыбу под маринадом, ветчину с гарниром; отварную, жареную курицу или мясное ассорти, яйца под майонезом и другие блюда.

Первые блюда: уха с картофелем, бульоны с пирожками, кулебякой,пельменями, фрикадельками, овощным, крупяным гарниром или макаронными изделиями, щи, борщи, рыбная или мясная солянка, рассольники, лапша с курицей.

Из вторых блюд можно предложить рыбу жареную, рыбу по-московски, рыбу в тесте; рыбу, запеченную в молочном соусе; мясные натуральные блюда — филе, бифштекс, антрекот, ромштекс, жареную свинину, различные блюда из птицы, дичи и яиц, цветную капусту с маслом, рагу из овощей.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, компоты из консервированных фруктов, мороженое, гурьевскую кашу, сухарный пудинг, желе, муссы, яблоки в вине или запеченные в слойке, торт, пирожные.

И обязательно кофе на завтрак и обед.

### Французская кухня

Блюда французской кухни приготавливаются из всех видов мясных продуктов: телятины, говядины, баранины, птицы, дичи, в меньшей степени из свинины — в отварном, жареном и тушеном виде. Широко представлены блюда и гарниры из всевозможных овощей.



Особое место занимают салаты из свежих овощей (зеленый салат, латук, салат из помидоров и огурцов) и овощей в отварном и консервированном виде, а также салаты мясные, из птицы и дичи. Ко вторым мясным блюдам отдельно подают зеленый салат из капусты, помидоров и огурцов. Из первых блюд широко распространены прозрачные супы, супы-пюре, луковый суп и др.

Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии, а известных поваров французы считают своего рода поэтами, говоря, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, творчески используя которую каждый повар может сделать свои блюда отличными от блюд такого же названия, подаваемых в ресторанах или приготовленных другими поварами.

Кухня южных провинций Франции резко отличается остротой пищи, широким использованием вин и специй, особенно лука и чеснока. Свои характерные черты имеет и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным потреблением свинины и капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря — рыбы, крабов, омаров, лангуст, креветок и т. п.

Одна из особенностей французской кухни — активное использование в приготовлении самых разнообразных блюд виноградного вина, коньяка и ликера. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и приятный аромат. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в ко-



вечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы. Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Красное вино чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, белое — для блюд из рыбы. Некоторые блюда, как например, съедобные ракушки или блюда из рыбы с белым мясом, готовят только с белым вином, так как красное вино придает им неприятный синеватый оттенок. Белое вино должно быть не очень сухим (кислым).

Во многих рецептах французской кухни, которые стали классическими, рекомендуется применять некоторые нефранцузские вина типа порто, херес и др. Но сами французы часто заменяют эти вина своими сладкими винами типа фронтинья, мускатными и др. Следовательно, замена во французских рецептах порто, хереса и других винами твиши, тетра, российское полусладкое не нарушает классических рецептов французской кухни. Так, коньяк на севере Франции нередко заменяют кальвадосом (яблочная водка), в Гасконии — арманьяком. Наши коньяки можно с успехом применять вместо французских в качестве добавок к винам или для поджога непосредственно на пище, например на мясе.

В последнее время блюда из птицы и мяса все больше готовят непосредственно на огне или жару в электрической (или даже газовой) духовке, на вертеле или решетке, в специальных небольших электрогрилях. Для улучшения вкуса мясо, приготовленное на открытом



огне, перед подачей к столу можно полить небольшим количеством коньяка и поджечь. Это придает пище специфический аромат и привкус.

Другая особенность французской кухни — изобилие соусов. Их более 3000. С помощью соусов французский повар придает пище определенный вкус и аромат и при неизменном составе основных продуктов разнообразит ими питание.

Арсенал специй французского повара отличается широким употреблением чабера, лука-порея, кервеля, эстрагона, розмарина и других пряностей. Приготовляя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый «сборный букет» из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей на стол «букет» из пищи извлекают.

Распространенное во Франции оливковое масло вполне возможно заменить любым рафинированным растительным маслом и прежде всего кукурузным.

Во Франции и Бельгии готовят блюда также из выдержанной дичи. Дичь выдерживают на воздухе (в домашних условиях — за окном) в течение нескольких суток.

Несмотря на отсутствие во Франции ценных осетровых рыб, повара умело готовят из недорогой рыбы очень вкусные блюда, используя целую гамму разнообразных подливок и соусов.

Характерная черта французской кухни — широкое использование, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде; только



сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.

Особого внимания, считают французы, требует приготовление хорошего омлета. Для этого выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном и, как рекомендуют некоторые специалисты из Французской Академии гастрономов, больше в них ничего не готовят; лучше не мыть сковороду для омлетов, а еще горячую протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.

Названия многих блюд французской кухни связаны с названиями городов, провинций, местечек. Некоторые блюда названы именами людей. Например, соус бешамель получил имя богатого финансиста Бешамеля, метрдотеля Людовика XVI и автора рецепта этого соуса. Суп субиз назван по имени Ш. Субиза, французского генерала. Именем военного аптекаря Пармантье, который ввез во Францию клубни картофеля, названо несколько блюд — суп, омлет, цыплята и др. Рецепты блюд, в названиях которых стоит «по-испански», «по-немецки» и т. д., настолько претерпели изменения, что теперь стали оригинальными рецептами французской кухни.

Еще одна особенность французского стола — разнообразие блюд, употребляемых небольшими порциями.

Французы охотно едят кефир, сметану, творог со сметаной, сливки. После обеда, перед десертом, многие любят есть сыр.

Для туристов из Франции следует рекомендовать из холодных закусок: масло с сыром, всевозможные салаты, мясное ассорти, отварную холодную рыбу с



овощным гарниром, заливную рыбу и под маринадом, отварную или жареную курицу.

Первые блюда: пюреобразные супы и супы-кремы из дичи, различных овощей и зеленого горошка, бульоны с пирожками и различными гарнирами, а также щи и борщи.

Вторые блюда: различные блюда из рыбы, говядины, баранины, птицы и дичи, овощей в отварном, жареном и тушеном виде, различные блюда из яиц.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, желе, кремы, муссы, компоты и салаты из свежих фруктов, сахарный пудинг, торты, пирожные, блинчики с вареньем.

После десерта подают черный кофе.

### Чешская кухня

Чешская кухня очень разнообразна, в ней много блюд из свинины и продуктов ее переработки (ветчина, сосиски, шпикачки); кушаний из кур и овощей. Широко используются натуральные блюда из говядины, телятины, дичи, а также молочные продукты: сливки, сметана и др. Для заправки холодных блюд и закусок применяется майонез. Блюда из рыбы употребляются ограниченно — их подают в холодном виде под маринадом и майонезом, а блюда из баранины и мясной рубки почти не готовят.

Режим питания у чехов трехразовый: легкий завтрак, обильный обед и плотный ужин.

Для туристов можно рекомендовать следующие блюда.

Холодные закуски: отварной язык, телятина, ветчина (нежирная), нарезанная тонкими ломтиками, са-

Сыры  
латы из овощей.  
незам со сливкам  
личные бутербре  
ми или рыбной г  
кой из майонеза

Первые блюда  
дельками, супы  
ной капусты, суп  
ми макаронными

Из вторых бл  
свинину с капуст  
лятину, тушеную  
реную птицу, гу  
жу, цветную кап

На гарнир ко  
же свежие овощи

На десерт — к  
ных фруктов, св

Чехи любят  
лия, приготовлен  
четании с шокол  
дует подавать че

Южн

Национальна  
Перу, Уругвая, Г  
стран по способу  
(жаренье на угля  
лие натуральног  
решетках, на уг

10. Официант-бармен



латы из овощей, заправленные майонезом или майонезом со сливками; колбаса, сыр, мясное ассорти и различные бутерброды с мясными, овощными продуктами или рыбной гастрономией, украшенные сверху сеткой из майонеза.

Первые блюда: бульоны с пирожками или фрикадельками, супы — пюре из картофеля, гороха, цветной капусты, суп-лапша с курицей и супы с различными макаронными изделиями и клецками.

Из вторых блюд назовем: отварную или жареную свинину с капустой, шницель из свинины, жареную телятину, тушеную говядину со сметанным соусом, жареную птицу, гуляш и бефстроганов, голубцы, спаржу, цветную капусту в сухарно-масляном соусе.

На гарнир ко вторым мясным блюдам подают также свежие овощи. Перед десертом — сыр.

На десерт — компот из свежих или консервированных фруктов, свежие фрукты и ягоды.

Чехи любят сладкие блюда и кондитерские изделия, приготовленные с введением взбитых сливок в сочетании с шоколадом и ванилином. После обеда следует подавать черный кофе.

### Южноамериканская кухня

Национальная кухня Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая и других латиноамериканских стран по способу приготовления многих блюд из мяса (жаренье на углях) напоминает кавказскую кухню. Обилие натурального мяса, поджаренного на специальных решетках, на углях, характерно для латиноамерикан-



ской кухни. Эти блюда готовят к обеду и ужину. Употребление первых блюд ограничено.

Завтрак легкий, состоящий из сливочного масла, джема или варенья, булочки с хрустящей корочкой (или сдобной), хлеба-тоста и кофе с молоком (сахар, не менее 3-4 кусков на чашку кофе, и горячее молоко подаются отдельно). Кроме этого, к завтраку часто подают фруктовые соки, свежие фрукты, острый сыр.

Из закусок пользуются спросом зеленый горошек, овощные салаты, помидоры (целиком), сырокопченая колбаса (типа салями), ветчина. Салаты заправляют только оливковым маслом или салатной заправкой. Майонез или сметану для этого не применяют.

В качестве вторых блюд чаще всего готовится обжаренная на углях говядина кусками и рыба частиковых пород. Мясо для приготовления блюд используется охлажденное или парное. На одну порцию полагается 350—500 г. По желанию туристов мясо жарят до полного прожаривания куска или чаще до среднего. Большое распространение получили мясные колбасы типа грузинских купат. Фарш для них готовят из хорошо измельченной ножом говядины, смешанной с мелкими кусочками свиного сала, с добавлением лука, перца, корицы и гвоздики. Готовые колбаски в подвешенном виде жарят на углях. Почки (целиком), куски печени, говядины и телятины весом по 100 г, поджаренные на шпажке, подают в виде горячего ассорти (на порцию не менее 300 г). Мясные продукты для вторых блюд, а также рыбу не панируют.

В латиноамериканской кухне имеются и тушеные блюда. Например, куски говядины или свинины вна-

Овощи  
чаще обжарива  
ной фасолью  
перцем.

На гарнир  
ковую фасоль  
лу, шпинат,  
пюре. Из кру  
рый варят в в  
ляют сливочн

ного продукта  
сыром или гу  
ной воде. Ла  
мясу. После  
ный кофе, яв  
всех латиноа

Для турист  
рекомендоват

Из закусок  
басы, салат и  
перец, фарши  
усе; отварны  
ный ростбиф

Первые бл  
ники и харчо

Вторые б  
ски, ростби  
по-кавказски  
ная телятин  
плов.

На десерт  
жих фрукто



чале обжаривают, а затем тушат до готовности с красной фасолью и копченой колбасой в томатном соусе с перцем.

На гарнир подают различные овощи: зеленую стручковую фасоль, кабачки, цветную капусту, спаржу, свеклу, шпинат, жареный картофель или картофельное пюре. Из крупяных гарниров употребляют рис, который варят в виде рассыпчатой каши. Гарниры заправляют сливочным маслом и подают отдельно от основного продукта. Популярное блюдо — лапша с острым сыром или гуляшом, которую отваривают в подсоленной воде. Лапшу используют и в качестве гарнира к мясу. После обеда и ужина обязательно подают черный кофе, являющийся национальным напитком во всех латиноамериканских странах.

Для туристов из южноамериканских стран следует рекомендовать следующие блюда.

Из закусок: сливочное масло с сыром, копченые колбасы, салат из овощей, красный (болгарский) перец; перец, фаршированный овощами, либо в ореховом соусе; отварные или жареные куры и индейки, холодный ростбиф с овощным гарниром и маслинами.

Первые блюда: супы-пюре, а также борщи, рассольники и харчо.

Вторые блюда: цыплята-табака, котлеты по-киевски, ростбиф, натуральный бифштекс, шашлык по-кавказски или с рисом, люля-кебаб, купаты, жареная телятина, рыба, жаренную в тесте, чахохбили, плов.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, компот из свежих фруктов и ягод, пломбир, желе, муссы, кремы,



сладкие пироги, торты, пирожные, сладкие пудинги, кофе с мороженым.

### Японская кухня

Большое место в японской кухне занимают рыба и рыбные продукты. Японцы охотно едят рыбу в различных видах: вареную, жареную, иногда даже сырую. Из продуктов моря — морскую капусту, кальмаров, каракатиц, губы акулы, из которых готовят паштеты, всевозможные раковины с моллюсками, крабов, трепангов, морские огурцы и др. В японской кулинарии немного соусов и жиров.

Едят японцы двумя палочками, ложку не подают. Некоторых гостей японцы угощают за отдельным столом, на который ставят все блюда обеда, начиная с супа и кончая сладким.

В Японии принято с утра плотно есть. В завтрак входит в основном «чокан» — отварной рис, фасолевый суп и маринованные огурчики; кроме того, едят яйца и рыбу, которую готовят различными способами.

На обед едят рис и к нему подают отварные овощи, вареную чечевицу и блюда из сушеной рыбы с яйцом.

На ужин снова подают рис и крепкий бульон из концентратных порошков, сырую рыбу, филе судака или карпа, которые предварительно замораживают и нарезают тонкими дольками. Подают эту рыбу под острым соусом, приготовленным из сока хрена с добавлением зелени.

Готовят блюда и из мяса: говядины, свинины, птицы. Широко распространены блюда из яиц. В отличие от европейцев японцы любят первые блюда, которые



едят три раза в день небольшими порциями (250 г), — борщ и щи, а также бульоны с различными гарнирами, уху из рыбы. Не едят японцы щей из квашеной капусты и солянок. Часто употребляют острые соусы, которые вместе со специями (перец, соль) и сливочным маслом отдельно подают к столу. Едят только белый хлеб, а утром — тосты из него. Сливочное масло дается к завтраку, обеду и ужину. Любимый горячий напиток — чай. Молодежь любит также черный кофе. Большой популярностью у японской молодежи пользуется кавказская кухня. Шашлыки в Японии делают из куриного мяса.

Блюда для японцев нужно готовить слабосолеными, так как они едят пищу несоленую или добавляют соль по вкусу. На столах должна быть вода в кувшинах со льдом или фруктовая вода. Минеральную воду японцы употребляют редко, в летнее время пьют много пива.

## Обязанности официантов при обслуживании иностранных туристов

Официант обязан:

на работе находиться в одежде установленной формы, которая должна быть всегда чистой и выглаженной, обувь — вычищенной; соблюдать правила личной гигиены, быть всегда причесанным (мужчины — чисто выбритыми), следить за чистотой рук и ногтей:



## ОФИЦИАНТ-БАРМЕН

- выполнять указания метрдотеля о порядке обслуживания иностранных туристов;
- быть вежливым, предупредительным и внимательным;
- не вступать с туристами в разговоры, не имеющие отношения к обслуживанию;
- быстро и четко обслуживать иностранных туристов, передавать шеф-повару, метрдотелю или директору ресторана их пожелания и замечания;
- знать блюда, напитки и их цены, порядок подачи блюд и краткую технологию их приготовления;
- рекомендовать посетителям фирменные блюда и напитки;
- постоянно поддерживать порядок на столах;
- не допускать пользования посудой, столовыми приборами и столовым бельем, имеющими какие-либо дефекты (щербинки, пятна, дырочки и др.);
- знать порядок обслуживания приемов, банкетов, товарищеских ужинов.



..... ГЛАВА II .....

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ СПРОС И РЕКЛАМА

.....

### Изучение потребительского спроса

Изучение спроса, его прогнозирование — важнейшее условие повышения эффективности работы предприятия.

Спрос на продукцию общественного питания имеет свои особенности. Они определяются характером продукции общественного питания, условиями ее реализации и потребления.

Формирование и развитие спроса на продукцию общественного питания подвержено воздействию разных факторов.

Так влияние профессии на спрос обусловлено тем, что в зависимости от рода деятельности у людей раз-



личная потребность в продуктах питания. Учитывать это необходимо при организации рационального питания на основе физиологических норм потребления продуктов, составляя меню для комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Национальные традиции и исторически сложившиеся особенности быта оказывают большое влияние на формирование спроса.

Воспитательная деятельность общества также участвует в формировании вкусов потребителей. Например, правильно организованная реклама, выставки-продажи способствуют популяризации блюд из новых видов продуктов, тем самым вырабатывая спрос на них. Этот фактор определяет спрос не только на сами изделия, но и на дополнительные виды услуг: продажу кулинарных изделий и полуфабрикатов, отпуск обедов на дом, организацию обслуживания свадеб, различных праздников как на предприятиях общественного питания, так и на дому.

Численность населения определяет перспективы развития сети общественного питания, а вместе с ними и потребность в его продукции. Чтобы определить необходимую мощность предприятия общественного питания для обслуживания населения по месту жительства, работы и отдыха, устанавливают нормативы необходимого количества мест. В том случае, если эти нормативы не соблюдаются, возникают очереди, потребители теряют много времени, а затем нередко отказываются от услуг общественного питания. Спрос на кулинарную продукцию сокращается под влиянием именно этого фактора.



На развитие спроса в общественном питании оказывает воздействие также изменение среднего размера и состава семьи. В последние годы наметилась тенденция к его сокращению. Количество семей, где женщины заняты только домашним хозяйством, уменьшается. В связи с этим все чаще услугами общественного питания население пользуется не только в обеденный перерыв, но и перед началом рабочего дня и после работы, а также в выходные дни. При этом спрос на продукцию общественного питания благодаря действию этого фактора будет увеличиваться и в будущем.

Исследования спроса населения на продукцию и услуги общественного питания осуществляются в трех направлениях: изучение реализованного, неудовлетворенного и формирующегося спроса.

*Реализованный спрос* характеризует фактический уровень удовлетворения потребностей в продукции и услугах общественного питания.

*Неудовлетворенный спрос* наблюдается при отсутствии в продаже нужных населению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов и др.

*Формирующийся спрос* в данный момент еще не четко выражен, но уже наметились его основные тенденции.

В соответствии с этим методы, которые могут быть рекомендованы для изучения спроса на продукцию общественного питания, делятся на три основные группы: методы для изучения реализованного, неудовлетворенного и формирующегося спроса.

Методы изучения реализованного спроса — это сплошное или выборочное статистическое обследо-



ние. Данные статистической отчетности позволяют выявить общие закономерности развития спроса, его структуру, сезонные колебания и т. п. Например, путем анализа сведений о составе товарооборота, реализации блюд по видам, отчетов о расходе продуктов можно получить данные, характеризующие объем, структуру и интенсивность спроса. Анализ оперативных данных о продаже блюд за прошедший период дает возможность установить, какие блюда пользовались наибольшим спросом у потребителей и сколько их продано в отдельные дни. На основе этих данных из меню исключают блюда, не пользующиеся спросом, и включают рекомендуемые потребителями и предусмотренные ассортиментным минимумом для предприятия данного типа.

Определенные данные для изучения реализованного спроса получают путем учета продажи блюд с помощью многосчетчиковых кассовых машин.

Для изучения реализованного спроса на продукцию общественного питания используется также балансовый метод. Он заключается в том, что на основании данных о запасах и поступлении отдельных видов товаров рассчитывается объем их продажи за определенный период, характеризующий реализованный спрос на эти товары. Такой метод чаще используется при изучении спроса в магазинах кулинарии и полуфабрикатов.

Изучение реализованного спроса может производиться путем учета общей стоимости блюд, заказанных одним потребителем. Такое обследование удобно при наличии на предприятиях кассовых машин, выдающих чек с подсчетом стоимости блюд, заказанных



одним потребителем. Путем непосредственного наблюдения можно определить, например, среднюю стоимость заказа. В отдельные дни для этого регистрируется некоторое количество заказов по стоимости и количеству блюд, затем общую стоимость или количество блюд делят на число потребителей, получая таким образом среднюю величину.

Метод изучения неудовлетворенного спроса — анкетные опросы. Анкеты заполняются самими опрашиваемыми или анкетерами. Опросы могут проводиться как на предприятиях общественного питания, так и на дому, по месту службы, по почте.

Данные для изучения неудовлетворенного спроса дают очные и заочные потребительские конференции. На очных конференциях, проводимых на предприятиях общественного питания, потребители высказываются об ассортименте продукции, вносят предложения по улучшению обслуживания. Чаше очные конференции проводят на предприятиях, где состав потребителей постоянный. О дне, времени и месте проведения конференции работники предприятий общественного питания должны заранее сообщить населению путем объявлений, пригласительных билетов.

При проведении заочных конференций потребителям вручают или раскладывают на столах, вкладывают в обложки меню анкеты с ограниченным числом вопросов, касающихся ассортимента и качества блюд, стоимости отдельных видов изделий, повышения культуры обслуживания.

Изучение формирующегося спроса осуществляется на выставках-продажах кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов. При этом определяется отно-



шение покупателей к новым блюдам и кулинарным изделиям, например быстрозамороженным блюдам, кулинарным изделиям из океанических рыб.

## Реклама ресторанов

В общественном питании реклама обладает целым рядом специфических особенностей. Это прежде всего информация о месте расположения ресторанов, кафе, баров, об услугах, оказываемых ими. Реклама должна способствовать привлечению туда потенциальных потребителей, созданию положительного мнения об этих предприятиях.

Воспитательная роль рекламы заключается в том, чтобы быть помощником в организации рационального питания с учетом физиологических норм потребления продуктов. Реклама, в частности, приглашает желающих в рестораны, где организованы школы молодых хозяек. Здесь проводятся занятия по приготовлению блюд, сервировке праздничного стола, организуется продажа полуфабрикатов и кулинарных изделий, обслуживание семейных торжеств.

Для рекламы ресторанов и услуг, оказываемых ими, используют самые разнообразные средства: вывески и витрины, плакаты, транспаранты и панно, газеты, радио и телевидение.

При создании рекламы для ресторанов следует тщательно учитывать назначение предприятия, его стиль, царящую в нем атмосферу отдыха.

Реклама предприятия общественного питания всегда начинается с его внешнего оформления. **Фешене-**



бельному ресторану под стать пышный фасад и яркая реклама. Для скромного по своим размерам ресторана и реклама должна быть минимальной. Единая форма рекламы для разнохарактерных предприятий общественного питания немыслима. Средства внешней рекламы во многом носят индивидуальный характер — они должны гармонично вписываться в экстерьер, выполнять информационную, эстетическую и рекламную функции.

**Вывеска.** Наиболее распространенным средством уличной рекламы являются вывески, которые знакомят потребителей с типом предприятия, его специализацией.

Вывеска — это своего рода визитная карточка ресторана, которая служит важным элементом внешней рекламы, органически связанным с оформлением улицы.

Вывеска с оригинальным и запоминающимся названием содержит в себе довольно значительный рекламный импульс. Название ресторана часто отражает примечательные события, связанные с историей города, напоминает о древних легендах, мифах и т. д.

С учетом архитектуры здания вывеска может быть расположена по фасаду здания, вертикально или горизонтально, а также в плоскости, перпендикулярной к нему. Такие вывески привлекают внимание прохожих и могут быть прочитаны с двух сторон. Часто применяют световые вывески. На световой вывеске может значиться название предприятия, оформленное рисунком. Такого вида реклама дополняет архитектуру города, особенно в вечернее время, если она гармонично вписывается в общий ансамбль зданий.

Газосветные вывески, используемые для предпри-



ятий общественного питания, придают их внешнему виду привлекательность и своеобразие.

Газосветная вывеска должна располагаться на фасаде ресторана таким образом, чтобы она естественно вписывалась в композицию улицы. Как и где устанавливать вывеску — на фасаде, фронтоне или брандмауэре, — решается в каждом конкретном случае с учетом архитектурных особенностей здания, его композиции. То же самое можно сказать о характере установки — надпись можно сделать растянутой, компактной, горизонтальной, вертикальной. Наибольший эстетический эффект дает динамическая рекламная установка. Благодаря использованию достижений электроники эффект мелькающего или бегущего огня привлекает внимание прохожих, выделяет ресторан из окружающей среды. Газосветные вывески могут носить комбинированный характер и состоять из надписи, совмещенной с рисунком-символом в виде эмблемы или фирменного знака.

Витрина — окна ресторана — может служить важнейшим источником рекламной информации об индивидуальных особенностях данного предприятия, характере его кухни, репертуаре оркестра и т. п.

Оконная витрина как бы дополняет вывеску и составляет с ней органическое целое. Витрина должна привлекать внимание, заинтересовать прохожего, возбудить желание зайти в ресторан. Оформление витрины должно подчеркивать профиль ресторана — характерный ассортимент блюд, кулинарных изделий, направление специализации и т. д. В витринных окнах можно выставлять рекламные панно. Как дополнение к оформлению витрины применяют цветы, различные растения. Некоторые предприятия в витринах показывают

фирменные  
готовления.  
Искусств  
чтобы созд  
свою компо  
гинальную с  
ресторана тр  
са, фантазии  
ния площади  
В рестора  
витрины бы  
ет интимну  
должна быть  
В рестора  
рины имеют  
весь фасад ре  
ну. В этом с  
портьер — их  
общему стил  
Поскольку  
смачивается  
лов, то уже с  
жить реклам  
ресторана пр  
В некотор  
вают красив  
ненными в де  
вают украшен  
оказываемых  
В отдельн  
рин предусм  
диционных  
стекла покр



фирменные блюда или демонстрируют способ их приготовления.

Искусство оформления витрины заключается в том, чтобы создать своеобразную декорацию, имеющую свою композицию, соответствующее освещение, оригинальную символику. Оформление оконной витрины ресторана требует незаурядного художественного вкуса, фантазии и мастерства, продуманного использования площади и объема.

В ресторанах люкс и высшей наценочной категории витрины бывают, как правило, закрытыми, что создает интимную, уютную обстановку. Однако и здесь должна быть информация о предлагаемых услугах.

В ресторанах современной застройки оконные витрины имеют сплошное остекление, в результате чего весь фасад ресторана превращается в сплошную витрину. В этом случае важно продумать выбор занавесей, портьер — их цвет и рисунок должны соответствовать общему стилю оформления ресторана.

Поскольку при сплошном остеклении хорошо просматривается оформление буфета, барной стойки, столов, то уже сам по себе интерьер ресторана может служить рекламой. Ввиду этого к оформлению интерьера ресторана предъявляются особые требования.

В некоторых ресторанах стеклянные стены закрывают красивыми орнаментальными тканями, выполненными в древнерусском стиле. На их фоне подвешивают украшенные резьбой доски с перечислением услуг, оказываемых в данном ресторане потребителям.

В отдельных случаях рекламное оформление витрин предусматривает отказ от занавесей и других традиционных солнцезащитных устройств. Вместо них стекла покрывают полосками прозрачной цветной фо-



топленки. Пленку с изображением тематических рисунков и фотографий (например, натюрморты из различных овощей, фруктов и ягод) размещают на окопных стеклах так, чтобы она поглощала солнечные лучи и подчеркивала тематическую направленность ассортимента (соки, фрукты и т. д.).

Для рекламы ресторанов можно использовать фасады домов и брендмауэры.

Панно, транспаранты размещают неподалеку от ресторана, а иногда и при входе в него. Если ресторан открылся недавно, то сведения о его услугах приводят более подробные, чем о ресторане, который давно знаком жителям данного города.

Основной вопрос «что рекламировать?» имеет ясный ответ — прежде всего продукцию данного предприятия. Броский рисунок, выполненный оригинально, с творческой фантазией и выдумкой, всегда привлекает внимание потребителей. Его содержание может отражать самые разнообразные аспекты деятельности предприятия: фирменные блюда, марки напитков, традиции, дополнительные услуги, предлагаемые предприятием.

Для привлечения внимания к фирменным блюдам нередко используют рекламные листовки.

Печатная реклама, рассчитанная на пешеходов, пассажиров городского транспорта, должна быть лаконичной, состоять из двух-трех фраз, написанных крупным и ярким шрифтом. Плакаты на остановках транспорта могут быть более подробными, так как читатели располагают необходимым временем, чтобы познакомиться с объектом рекламы.

Рекламные стенды размещают у входа предприятий общественного питания. Они могут информиро-

вать о выставках-г  
блюд и др.  
При размещении  
тывать особенности  
ся транспорта. Цел  
ту, пассажиру инф  
кемпингах, мотеля  
мгновенное воспр  
ничной, написанн  
У бензоколоно  
ты, подробно рас  
или иного рестор  
влечения внимани  
помещают в ориги  
шой выразительн  
ного изделия или  
Важный элем  
Хороший реклам  
сочетании с интер  
хо, когда эмблем  
анта, и плакаты,  
Современная  
только в местах  
тивно воздейств  
телевидения. С  
формировать об  
столовых.  
Меню само  
ламы. Красочн  
ными названи  
высоком уровн  
ках меню пом  
тографии фир



вать о выставках-продажах, проведении дегустации блюд и др.

При размещении рекламы на автостраде следует учитывать особенности ее восприятия из окна движущегося транспорта. Цель ее — сообщить водителю, туристу, пассажиру информацию о ближайших ресторанах, кемпингах, мотелях, гостиницах. Она рассчитана на мгновенное восприятие, поэтому должна быть лаконичной, написанной крупным жирным шрифтом.

У бензоколонок, автостоянок вывешивают плакаты, подробно рассказывающие о новых блюдах того или иного ресторана, особенностях его кухни. Для привлечения внимания к этим плакатам (объявлениям) их помещают в оригинальные рамки или делают небольшой выразительный рисунок с изображением кулинарного изделия или блюда.

Важный элемент рекламы — эмблема ресторана. Хороший рекламный эффект дает ее использование в сочетании с интересным шрифтом, рисунком. Неплохо, когда эмблема-значок украшает и одежду официанта, и плакаты, и саму вывеску ресторана.

Современная реклама не ограничивается действием только в местах продажи. Она ищет потребителя и активно воздействует на него с помощью радио, газет, телевидения. Средства массовой информации могут формировать общественное мнение о ресторанах, кафе, столовых.

Меню само по себе может служить средством рекламы. Красочно оформленное меню с четко напечатанными названиями блюд и ценами свидетельствует о высоком уровне обслуживания в ресторане. На обложках меню помимо эмблемы ресторана помещают фотографии фирменных блюд.



В некоторых зарубежных ресторанах карточки меню раздают в виде сувениров наряду с подносами, пепельницами, имеющими эмблему данного ресторана. Эти вещицы — знаки внимания к потребителю — лишний раз напоминают о ресторане фирменной эмблемой или приглашением снова прийти сюда пообедать.

Туристы проявляют интерес к достопримечательностям данной местности, историческим фактам и т. п. Для удовлетворения их интереса могут быть использованы разнообразные средства рекламы: памятки, проспекты, путеводители, дорожные карты. Как правило, посетители охотно берут на память рекламные сувениры, сообщают знакомым и друзьям об особенностях приготовления блюд, обслуживании, интерьере.

Оперативное средство рекламирования — радио- и телереклама. Однако по эффективности психологического воздействия радиореклама уступает телевизионной. По телевидению могут рекламироваться блюда из малоизвестных, но полезных продуктов, демонстрироваться способы их приготовления. Телерепортаж иногда передается непосредственно из ресторана. При этом особое внимание должно быть обращено на интерьер предприятия, особенности обслуживания, приготовления блюд и т. д.

Несмотря на разнообразие рекламных средств, используемых в общественном питании, лучшей рекламой любого ресторана служат отличное качество блюд и высокая культура обслуживания. Эти средства не требуют дополнительных расходов, а эффективность их высокая.

Охрана труда —  
безопасности, прои  
противопожарной т  
приятый в ресторанах  
ных условий работ  
учно-гигиенической  
ники безопасности  
питания — изучени  
ства и обслуживани  
счастные случаи и  
работка конкретны  
нию. Противопож  
никновения пожар  
ятия по их предуд  
тывать эффектив  
Контроль за с  
ственные и общес  
за выполнением  
прокуратуры.  
Немаловажны



## ..... ГЛАВА 12 .....

# ОХРАНА ТРУДА

.....

Охрана труда — комплекс мероприятий по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной технике. Осуществление этих мероприятий в ресторанах обеспечивает создание нормальных условий работы всех участков производства на научно-гигиенической и технической основе. Задачи техники безопасности на предприятиях общественного питания — изучение особенностей процессов производства и обслуживания, анализ причин, вызывающих несчастные случаи и профессиональные заболевания, разработка конкретных мероприятий по их предупреждению. Противопожарная техника, изучая причины возникновения пожаров, помогает осуществлять мероприятия по их предупреждению и ликвидации и разрабатывать эффективные способы тушения пожаров.

Контроль за охраной труда осуществляют государственные и общественные организации. Общий надзор за выполнением законов по труду возложен на органы прокуратуры.

Немаловажную роль в организации надзора за ох-



раной труда играют профсоюзы через общественных контролеров, комиссии по охране труда, технические инспекции федеральных, республиканских, краевых и областных отраслевых комитетов профсоюзов и советы профсоюзов республик, краев и областей. Техническая инспекция проверяет безопасность процессов производства, степень механизации трудоемких работ, соблюдение правил техники безопасности при обслуживании оборудования.

Общественные инспекторы контролируют выполнение законодательства о труде, правил и инструкций по технике безопасности и производственной санитарии и мероприятий по предупреждению несчастных случаев и снижению числа профессиональных заболеваний.

## Предохранительные устройства, ограждения, сигнализация

Соблюдение правил охраны труда и требований техники безопасности имеет важное значение при эксплуатации всех видов оборудования. Работники, обслуживающие оборудование, обеспечиваются инструкциями по эксплуатации, в которых содержатся требования по технике безопасности, указания предельных нагрузок и т. д.

Перед пуском каждой новой машины следует убедиться в ее исправности, проверить работу контрольно-измерительных приборов и предохранительных устройств.

Во время  
проводить и  
монт.

В соответ-  
ки безопас-  
вого оборуд-  
ров, предо-  
т. д.). На ци-  
черта преде-  
парата. Ман-  
ного раза в  
продувочн-  
должна бы-  
пасности.

Для без-  
тающих на  
томатическ  
горящего г  
устанавлив  
печивают  
нормальну  
гулирован  
определен  
температу

Во вре-  
с тем что  
обходимо  
Чтобы сн-  
ной, до н  
онный кл  
ходимое



Во время работы машин и аппаратов запрещается проводить их чистку, смазывание, регулировку и ремонт.

В соответствии с правилами охраны труда и техники безопасности не разрешается эксплуатация теплового оборудования без исправной арматуры (манометров, предохранительного и воздушного клапанов и т. д.). На циферблате манометра должна быть красная черта предельного рабочего давления для данного аппарата. Манометры необходимо проверять не реже одного раза в 6 месяцев, предохранительный клапан и продувочные краны — ежедневно. У каждого аппарата должна быть вывешена инструкция по технике безопасности.

Для безопасной работы тепловых аппаратов, работающих на газе, используют специальные приборы, автоматически предотвращающие утечку из горелок негорящего газа (автоматика безопасности). Кроме того, устанавливают автоматические приборы, которые обеспечивают регулирование технологических процессов и нормальную работу тепловых аппаратов (автоматика регулирования). Автоматика регулирования поддерживает определенное давление в аппарате или необходимую температуру.

Во время работы пароварочной аппаратуры, в связи с тем что пар к аппаратам подается под давлением, необходимо следить за давлением пара по манометру. Чтобы снизить давление пара, поступающего из котельной, до нормы перед аппаратами укрепляют редукционный клапан, автоматически поддерживающий необходимое давление. Рядом с ним для предотвращения



аварий в случае неисправности клапана устанавливают предохранительный клапан и манометр.

В электрических пищеварочных котлах кроме контрольно-предохранительной арматуры предусмотрено автоматическое регулирование давления пара в рубашке котла с помощью электроконтактного манометра. В отличие от обычного манометра у электроконтактного манометра две стрелки с контактами, которые устанавливаются специальным ключом.

## Техника безопасности в работе официанта-бармена

Для безопасности процессов приготовления пищи и обслуживания потребителей официанты-бармены должны соблюдать определенные требования охраны труда и техники безопасности:

- проверять техническое состояние пола в зале и около раздачи; при обнаружении скользкости или неровности официант должен потребовать немедленного устранения этих недостатков;
- немедленно удалять с пола пролитый жир, жидкость, убирать предметы или продукты;
- быть осторожным и внимательным у дверей и проходов;
- вскрывать банки с консервированной продукцией ключом или специальным прибором;



- ❖ ставить посуду с горячими блюдами на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды;
- ❖ соблюдать осторожность при переноске пищи на лестнице;
- ❖ не проходить с подносом по залу во время танцев;
- ❖ не использовать посуду с трещинами или щербинной, требовать изъятия ее из употребления — замены;
- ❖ соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд с кухни при обслуживании посетителей;
- ❖ ставить блюда на поднос только в один ряд;
- ❖ не носить столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед, а использовать для этого тарелку или поднос;
- ❖ открывать бутылки только штопором или ключом;
- ❖ не закалывать одежду булавками;
- ❖ не держать в карманах бьющиеся и острые предметы;
- ❖ регулярно проверять состояние электрических аппаратов и механизмов, уделяя особое внимание включателям, шнурам, розеткам.



## Меры пожарной безопасности

Причины возникновения пожаров могут быть различными. Большинство из них вызваны неосторожным обращением с огнем, курением в недозволенных местах, искрами электрического тока, неправильным устройством или неисправностью отопительных установок, электрооборудования, освещения. Причинами пожаров могут быть также взрывы, грозовые разряды, самовозгорание, теплота солнечных лучей и т. д.

В цехах предприятий общественного питания, на его территории и в складах — во всех помещениях — должны соблюдаться требования пожарной безопасности.

Противопожарные мероприятия в складских помещениях зависят от размещения складов на предприятии, путей сообщения, исправности противопожарного оборудования, загруженности складов огнеопасным материалом и других причин.

Вентиляционные установки удаляют взрывчатые и горючие смеси и тем самым снижают пожарную опасность на предприятии. В то же время их неправильное устройство или нарушение правил эксплуатации может послужить причиной пожаров.

Естественная вентиляция в пожарном отношении безопасна, но во время пожара она может способствовать распространению огня. Искусственная вентиляция, подавая большие массы воздуха, увеличивает интенсивность горения. Огонь может проникнуть в другие помещения через приточные вентиляционные каналы.

При эксплуатации вентиляционных устройств необходимо соблюдать следующие правила пожарной бе-



зопасности: своевременно очищать камеры и воздуховоды; периодически проверять работу пылеотсасывающих вентиляторов; систематически чистить стены, потолки, наружные поверхности воздуховодов и другого оборудования в местах установки вентиляционных устройств.

В случае возникновения пожара прежде всего необходимо немедленно сообщить о нем пожарным. Для этой цели используют внешнюю сигнализацию — телефонную связь или электрическую пожарную сигнализацию (в крупных городах).

До прибытия пожарной команды для ликвидации пожара в момент его возникновения используют средства пожаротушения, которые должны быть на каждом предприятии: песок, ведра с водой (пожарные ведра, окрашенные в красный цвет, должны висеть на кронштейнах на видных местах), гидropульты и огнетушители.

Ручные огнетушители, применяемые на предприятиях общественного питания, могут быть густопенными (ОП-3 и ОП-5) или углекислотными (ОУ). При возникновении пожара огнетушитель ОП-3 переворачивают вверх дном и ударяют о пол или твердый предмет головкой ударника. Удар следует производить на расстоянии 10 м от очага огня. Ударник разбивает колбу с серной кислотой, которая, взаимодействуя со щелочным раствором, образует жидкую пену и углекислый газ. Благодаря образованному давлению углекислого газа пена выбрасывается через спрыск в виде струи, достигающей высоты 8 м. Продолжительность действия огнетушителя — 1,5 мин.

Порядок эвакуации людей и материальных ценнос-



тей во время пожара зависит от количества и размеров выходов из помещения и путей эвакуации. Все двери, ведущие к лестницам и выходам, должны открываться наружу. Окна к наружным лестницам нельзя закрывать решетками и запирать на замок. Рамы таких окон окрашивают в красный цвет и вешают табличку с надписью «Выход на пожарную лестницу».

Ширина лестничной площадки должна быть не менее ширины марша, а перед входом в лифт — не менее 1,6 м. Общая ширина лестничных маршей, дверей или проходов для многоэтажных производственных, жилых и общественных зданий на пути эвакуации людей устанавливается в зависимости от числа людей, находящихся на наиболее населенном этаже здания, из расчета: для двухэтажных зданий — 125 человек на 1 м ширины марша, двери прохода; для трехэтажных зданий — 100 человек; для зданий высотой более трех этажей — 80 человек.

У предприятий общественного питания, расположенных в зданиях другого назначения (за исключением гостиниц, клубов, вокзалов), должны быть самостоятельные входы, выходы, лестницы.

Для входа в производственные и складские помещения можно использовать служебные лестницы этих зданий.

На наружных пожарных лестницах, используемых для эвакуации людей, должны быть оборудованы на уровне эвакуационных проемов площадки для выхода на них из помещения. Эти лестницы ограждают перилами высотой 0,8 м. Уклон лестницы — не более  $60^\circ$ , ширина — не менее 0,7 м.

Глава 1.  
питан  
Типы  
Класс  
по на  
Харак

Глава 2.  
общес  
Харак  
Овош  
Мясн  
Горяч  
Холод  
Конди  
Моеч  
Разда  
Склад  
Браке

Глава 3.  
Виды  
Интер  
Обору  
Буфет  
Бар...  
Касса  
Серви  
Моеч



## Оглавление

<i>Глава 1. Структура сети предприятий общественного питания</i> .....	3
Типы предприятий общественного питания .....	3
Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям .....	7
Характеристика ресторанов, кафе, баров .....	9
<i>Глава 2. Технологический процесс на предприятиях общественного питания</i> .....	19
Характеристика технологического процесса ..	19
Овощной цех .....	25
Мясной и рыбный цехи .....	29
Горячий цех .....	33
Холодный цех .....	37
Кондитерский цех .....	39
Моечная кухонной посуды .....	42
Раздаточная .....	43
Складское хозяйство .....	45
Бракераж готовой продукции .....	50
<i>Глава 3. Характеристика торговых помещений</i> .....	53
Виды торговых помещений .....	53
Интерьер ресторана .....	57
Оборудование залов .....	66
Буфеты .....	72
Бар .....	74
Касса .....	77
Сервизная .....	79
Моечная столовой посуды .....	81



<b>Глава 4. Меню</b> .....	83
Назначение и правила составления меню .....	83
Виды меню .....	90
<b>Глава 5. Столовая посуда, приборы и белье</b> .....	95
Столовая посуда .....	95
Столовые приборы .....	106
Столовое белье .....	109
<b>Глава 6. Подготовка к обслуживанию посетителей</b> ...	111
Подготовка торгового зала .....	111
Сервировка столов .....	118
Личная подготовка официанта-бармена к обслуживанию .....	122
Правила поведения за столом .....	125
<b>Глава 7. Обслуживание посетителей</b> .....	137
Встреча посетителей и прием заказа .....	137
Получение блюд и напитков .....	142
Техника подачи блюд и напитков .....	144
Подача закусок — общие правила .....	147
Подача холодных закусок .....	149
Подача горячих закусок .....	153
Подача первых блюд .....	155
Подача вторых блюд .....	157
Подача сладких блюд .....	159
Подача горячих напитков .....	161
Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков .....	174
Подбор вин к блюдам .....	181
Подача ликеро-водочных изделий, вин и напитков .....	185
Коктейли и другие смешанные напитки .....	191
Расчет с посетителями .....	203

Глава 8. Спе  
Обслужив  
Организа  
Новые фо

Глава 9. Об  
Виды бан  
Банкет-пр  
Сервиров  
Обслужив  
Банкет с  
Банкет-ча  
Банкет-фу  
Банкет-ко  
Буфет-бар  
Советы ба  
Правила с

Глава 10. Об  
и туристо  
Традицио  
Обслужив  
Характер  
инострани  
Алжир  
Англи  
Арабск  
Болгар  
Венгер  
Индий  
Индон  
Иранс  
Италья  
Немец



Глава 8. Специальные формы обслуживания .....	205
Обслуживание в гостиницах .....	205
Организация праздничных вечеров .....	211
Новые формы обслуживания .....	222

Глава 9. Обслуживание приемов и банкетов .....	225
Виды банкетов .....	229
Банкет-прием с полным обслуживанием .....	230
Сервировка банкетных столов .....	234
Обслуживание гостей .....	237
Банкет с частичным обслуживанием .....	241
Банкет-чай .....	243
Банкет-фуршет .....	245
Банкет-коктейль .....	251
Буфет-бар .....	253
Советы бармену .....	254
Правила обслуживания в ресторанах .....	255

Глава 10. Обслуживание иностранных гостей	
и туристов .....	257
Традиционные особенности питания .....	257
Обслуживание в ресторанах .....	259
Характеристика особенностей некоторых	
иностранных кухонь .....	264
Алжирская кухня .....	264
Английская, американская и канадская кухня ..	265
Арабская кухня .....	267
Болгарская и югославская кухня .....	268
Венгерская кухня .....	269
Индийская кухня .....	271
Индонезийская кухня .....	273
Иранская кухня .....	274
Итальянская кухня .....	275
Немецкая кухня .....	277



Польская кухня .....	278
Румынская кухня .....	280
Скандинавская кухня .....	281
Французская кухня .....	283
Чешская кухня .....	288
Южноамериканская кухня .....	289
Японская кухня .....	292
Обязанности официантов при обслуживании иностранных туристов .....	293
<i>Глава 11. Потребительский спрос и реклама</i> .....	295
Изучение потребительского спроса .....	295
Реклама ресторанов .....	300
<i>Глава 12. Охрана труда</i> .....	307
Предохранительные устройства, ограждения, сигнализация .....	308
Техника безопасности в работе официанта-бармена .....	310
Меры пожарной безопасности .....	312

Сдано

Гарни

344

Налоговая л

О

Отпеч

344



В. А. Барановский

**ОФИЦИАНТ-БАРМЕН**  
Учебное пособие для учащихся  
профессионально-технических училищ

Ответственный редактор Э. А. Юсупянц  
Художник А. Пащенко  
Корректоры: О. Милованова, Н. Никанорова

Лицензия ЛР № 065194 от 2 июня 1997 г.  
Сдано в набор 27.10.99. Подписано в печать 17.12.99.  
Формат 84×108/32. Бум. газетная.  
Гарнитура CG Times. Печать высокая. Усл. п. л. 16,8.  
Тираж 10000 экз. Зак. № 370

Издательство «Феникс»  
344007, г. Ростов-на-Дону, пер. Соборный, 17

Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции  
ОК-00-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

Отпечатано с готовых диапозитивов в ЗАО «Книга»  
344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Советская, 57



Торговая фирма

**ФЕНИКС**

- ✓ Оптовая и розничная торговля книжной продукцией
- ✓ Быстрообновляемый разнообразный ассортимент
- ✓ Своевременная доставка книг контейнерами и автотранспортом в любую точку России
- ✓ Разумные цены и гибкая система скидок

Наш адрес:

344007, г. Ростов-на-Дону, пер. Соборный, 17

Тел.: (8632) 62-44-72, 44-19-03, 44-19-04;

факс: 62-45-94, 62-57-97

E-mail: phoenix@ic.ru

Web: <http://www.phoenix.ic.ru>

.....

Издательство

**ФЕНИКС**

**Приглашаем к сотрудничеству авторов  
научно-популярной и научной литературы  
в области:**

- социальных и естественных наук
- юриспруденции
- медицины
- программирования и вычислительной техники, а также переводчиков хороших книг любой тематики

Все финансовые затраты берем на СЕБЯ, высокие  
гонорары выплачиваем согласно договорам

*Рукописи не рецензируются и не возвращаются*

Наш адрес:

344007, г. Ростов-на-Дону, пер. Соборный, 17.

Тел.: (8632) 62-58-34, 62-51-94; факс: 62-57-97

E-mail: phoenix@ic.ru

Web: <http://www.phoenix.ic.ru>



ой про...  
ассортимент  
ерами и  
и

нкий, 17  
19-04;

второв  
ратуры

ики, а  
тематики  
высокие  
орам  
отся

17  
-97



100.000



43-50



ВЕНИКС



ISBN 5-222-01021-X



9 785222 010211



# ОФЦИАНТ — БАРМЕН

УЧЕБНИКИ  
  
ВЕКА